Uso e manutenzione
Emploi et entretien
Gebrauch und Instandhaltung
Use and maintenance
Uso y manutención
Uso e manutenção

SILVIA

Macchina per caffè
Machine à café
Kaffeemaschinen
Coffee machine
Máquina para café
Máquina para café



RANCILIO
coffeeing the World

IT

Gentile cliente,
grazie per averci accordato la Sua fiducia.
Siamo sicuri che il prodotto che Lei ha acquistato risponderà in pieno alle Sue aspettative, come tutti gli altri articoli della produzione RANCILIO. Il prodotto che Lei si accinge ad usare è il risultato di approfonditi studi e meticolose sperimentazioni fatte dalla RANCILIO per offrirLe quanto di più funzionale, sicuro ed apprezzabile, anche sotto il profilo del design, si possa trovare sul mercato. Il libretto di istruzioni per il corretto uso e manutenzione della macchina La aiuterà a sfruttare al meglio le sue elevatissime possibilità e prestazioni.
Con l'augurio di poterLa sempre annoverare tra i nostri clienti, Le auguriamo una buona lettura.

FR

Cher Client,
Nous Vous remercions pour Votre confiance.
Nous sommes certains que le produit que Vous avez acheté correspondra entièrement à Vos désirs, comme du reste tous les articles de la production RANCILIO. Le produit que Vous allez employer est le résultat d'études approfondies et de méticuleux essais effectués par RANCILIO afin de pouvoir Vous offrir le produit le plus fonctionnel, le plus sûr et le plus remarquable, également du point de vue design, que l'on puisse trouver sur le marché. Le petit livre d'instructions pour l'emploi correct et l'entretien de la machine Vous aidera à tirer le maximum de ses grandes possibilités et performances. Nous sommes certains que nos explications sont claires et espérons, cher client, mériter Votre fidélité.

DE

Sehr geehrte Kundin/sehr geehrter Kunde,
Zuerst möchten wir Innen für das uns entgegengebrachte Vertrauen danken.
Wir hoffen, dass das von Ihnen gekaufte Produkt Ihren Erwartungen in jeder Hinsicht entsprechen wird-wie übrigens auch all unsere anderen Erzeugnisse. Das Produkt das Sie in Gebrauch nehmen werden, ist das Resultat von sorgfältigen von RANCILIO Untersuchungen und Tests, um Ihnen in Bezug auf Funktionalität, Sicherheit, Leitungsfähigkeit sowie Design ein Produkt anbieten zu können, das das Beste auf Markt befindliche ist. Das Büchlein mit den Anwiesungen für eine korrekte Bedienung und Wartung der Maschine wird Ihnen behilflich sein, das Beste aus Ihnem Gerät zu machen. Wir hoffen, dass unsere Erklärungen verständlich sind und dass Sie auch in Zukunft zu unseren Kunden zählen dürfen.
Mit freundlichen Grüssen.

EN

Dear Customer,
First of all, thank you choosing RANCILIO.
We are confident that the product you have purchased will come up to all your expectations-just as all our other products are designed to do. The product that you are about to use is the outcome of painstaking research and tests. The Rancilio's consistency assures quite sure that the equipment we have supplied you with, is the most functional, safe and satisfactory of its kind to be found on the market, as regards both its design and its efficency. The booklet of instructions for its correct use and maintenance will help you to get the best possible service out of your machine. We trust you will find our explanations clear and we may continue, in the future, to count you among our esteemed customers.

ES

Muy estimado cliente:
muchas gracias por habernos acordado Su confianza.
Estamos seguros que el producto que Ud. ha adquirido responderà seguramente a Sus esperanzas, asi como és por todos los demás articulos RANCILIO fabrica. El producto que Ud. se apresta a utilzar és el resultado de particulares estudios y pruebas meticulosas hechas por la firma RANCILIO para ofrecerle un producto funcional, seguro y apreciable, tambien por lo que se refiere al design, seguramente uno de los mejores que Ud. pueda encontrar en comercio. El manual de instrucciones para utilizar correctamente y efectuar la manutención de la máquina, la ayudará a disfrutar a lo máximo las elevadas posibilidades y prestaciones de la misma. Mientras confiamos que Ud. siga siendo siempre Cliente nuetro, le deseamo una provechosa lectura.

PT

Prezado Cliente,
Obrigado por nos ter dado a sua confiança.
Temos certeza que o produto que Você comprou responderá totalmente as suas expectativas, como todos os outros artigos da produção RANCILIO. O produto que Você está para usar é o resultado de estudos profundos e experiências meticulosas feitas pela RANCILIO, para oferece-lhe quanto de mais funcional, seguro e considerável, também sob o perfil do disign, que se possa encontrar no mercado. O manual de instruções para o uso correto e manutenção da máquina lhe ajudará a desfrutar ao máximo as suas elevadíssimas possibilidades e desempenhos.
Com o desejo de poder tê-lo sempre entre os nossos clientes, desejamo-lhe uma boa leitura.

EUROPEAN UNION ONLY

IT

Trattamento dei rifiuti delle apparecchiature elettriche ed elettroniche.

Smaltire il prodotto seguendo le norme vigenti relative allo smaltimento differenziato presso centri di raccolta dedicati.

Non trattare come semplice rifiuto urbano.

Per qualsiasi informazione necessaria contattare il costruttore all'indirizzo indicato nel libretto istruzioni.

Il prodotto risponde ai requisiti richiesti dalle nuove direttive introdotte a tutela dell'ambiente e che deve essere smaltito in modo appropriato al termine del suo ciclo di vita.

EN

Treatment of waste from electric/electronic equipment

Dispose of the product in accordance with current regulations concerning differentiated waste disposal in dedicated waste disposal areas.

Do not treat as simple urban waste.

For any information please contact the manufacturer at the address specified in the user manual.

The product complies with the requirements of the new directives introduced for the environmental safeguard and must be disposed of appropriately at the end of its life cycle.

FR

Traitement des ordures des équipements électriques et électroniques

Ecouler le produit conformément aux normes en vigueur concernant l'écoulement différencié auprès de centres de récolte dédiés.

Ne pas traiter comme simples ordures urbaines. Pour toute information nécessaire contacter le constructeur à l'adresse indiquée dans le manuel d'emploi.

Le produit est conforme aux caractéristiques requises par les nouvelles directives introduites pour la sauvegarde de l'environnement et doit être écoulé de façon appropriée à la fin de son cycle de vie.

DE

Entsorgung von elektrischen und elektronischen Geräten

Das ist Produkt gemäß den geltenden Normen für die Mülltrennung bei den zuständigen Sammelzentren zu entsorgen.

Nicht wie normalen Müll behandeln.

Weitere Informationen sind beim Hersteller unter der in der Gebrauchsanleitung angegebenen Adresse zu erhalten.

Das Produkt entspricht den Erfordernissen den neuen Richtlinien über den Umweltschutz, und muss an seinem Lebensende entsprechend entsorgt werden.

ES

Tratamiento de los desechos de los equipos eléctricos y electrónicos

Eliminar el producto en los centros de recolección especializados, siguiendo las normas vigentes relativas a la eliminación diferenciada.

No tratar como simple desecho urbano.

Para cualquier información necesaria, contacten al fabricante en la dirección indicada en el manual de instrucciones.

El producto responde a los requisitos demandados en las nuevas directivas introducidas para la protección del ambiente y debe ser eliminado de manera apropiada al final de su ciclo de vida.

PT

Tratamento do lixo dos aparelhos elétricos e eletrônicos

Jogar o produtos seguindo as normas em vigor relativas à coleta diferenciada em centros de coleta apropriados.

Não tratar como simples lixo urbano.

Para qualquer informação necesssária contatar o construtor no endereço indicado no manual de instruções.

O produto responde aos requisitos exigidos pelas novas diretrizes introduzidas para tutelar o ambiente e deve ser sucadato em modo apropriado ao final do seu ciclo de vida.

NL

Afvalbehandeling van de elektrische en elektronische apparatuur

Verwerk het product volgens de geldende normen m.b.t. de gescheiden afval bij de voorbestemde vuilniscentrums.

Behandel het product niet als eenvoudig stadsvuil.

Neem contact op met de constructeur op het aangegeven adres in deze handleiding voor nadere informaties.

Het product beantwoordt aan de door de nieuwe richtlijnen verlangde vereisten ingevoerd ter bescherming van het milieu en moet op passende wijze op het einde van zijn levenscyclus worden verwerkt.

DK

Behandling af affald fra elektrisk/elektronisk udstyr

Bortskaf produktet i overensstemmelse med nuværende reguleringer vedr. forskellige affaldsprodukter på deponeringssteder dedikeret til affald.

Må ikke behandles som alm. byaffald.

Kontakt producenten på den specificerede adresse i brugerhåndbogen for yderligere oplysninger.

Produktet er i overensstemmelse med de nye direktiver, introduceret for miljøforanstaltningen og skal bortskaffes på behørig vis ved slutningen af dets livscyklus.

SE

Avfallshantering av elektriska och elektroniska apparate

Nedskrota produkten genom att följa gällande normer för differentierad sanering på seriösa uppsamlingsställen.

Behandla det inte som vanligt tätortsavfall.

Vid behov av ytterligare information, var vänlig ta kontakt med tillverkaren på den adress som anges i bruksanvisningen.

Produkten motsvarar de krav som ställs i de nya miljödirektiven och den måste nedskrotas på ett lämpligt sätt i slutet av sin livscykel.

NO

Behandling av avfall fra elektrisk/elektronisk utstyr

Produktet skal avhendes i samsvar med gjeldende forskrifter angående differensiert avfallsavhending på dediserte avfallsavhendingsområder.

Det må ikke behandles som vanlig byavfall.

For videre opplysninger vennligst kontakt fabrikanten på adressen som er angitt i bruksanvisningen.

Produktet etterkommer kravene i de nye miljødirektivene og skal avhendes på en passende måte etter avsluttet bruk.

FI

Sähköisten ja elektronisten laitteiden jätteiden käsittely

Hävitä tuote noudattaen seuraavia voimassa olevia lajitellun jätteiden käsittelyä koskevia määräyksiä asianmukaiseen jätteidenkäsittelylaitokseen.

Älä käsittele sitä tavallisena kaupunkijätteenä.

Mitä tahansa tietoja varten ota yhteyttä valmistajaan ohjekirjassa olevaan osoitteeseen.

Tuote on uusien ympäristöä suojaavien direktiivien vaatimusten mukainen ja se tulee hävittää asianmukaisella tavalla sen käyttöiän päätyttyä.

GR

Επεξεργασὶα απορριμὰτων των ηλεκτρικὼγηλεκτρονικὼν συσκευὼν

Διαθὲστε το προϊὸν ακολοθὼντας τις ισχὺουσες νομοθεσὶες περὶ διαφορετικὴς επεξεργασὶας των απορριμὰτων σε ειδικὲς περιοχὲς διὰθεσης των απορριμὰτων. Μη τα διαχειρὶζεστε ως απλὰ αστικὰ απὸβλητα.

Για οποιαδὴποτε πληροφρὶα, επικοινωνὴστε με τον κατασκευαστὴ στη διὲυθυνση που αναφὲρεται στο εγχειρὶδιο των οδηγιὼν.

Το προϊὸν τηρεὶ τις προϋποθὲσεις που προβλὲπουν οι νὲες οδηγὶες αναφορικὰ με την προστασὶα του περιβὰλλοντος και πρὲπει να διατεὶθεται με τον κατὰλληλο τρὸπο μετὰ το τὲλος της χρὴσης του.

SK

Zaobchádzanie s odpadmi z elektrických / elektronických zariadení

Výrobok likvidujte podľa súčasných predpisov o likvidácii triedeného odpadu na k tomu určených skládkach.

Nezaobchádzajte s ním ako s bežným komunálnym odpadom.

Ak potrebujete akékolvek informácie, kontaktujte, prosím, výrobcu na adrese uvedenej v návode na použitie.

Výrobok zodpovedá požiadavkám nových smerníc zavedených pre ochranu životného prostredia a zlikvidovať sa na konci svojej životnosti musí príslušným spôsobom.

HU

Az elektromos és elektronikai készülékek hulladékkezelése

A terméket az erre a célra kijelölt gyűjtőhelyekre adja le követve a szelektív hulladékgyűjtéssel kapcsolatos jelenlegi jogszabályokat.

Ne kezelje közönséges városi hulladékként.

Bárminemű információért forduljon a gyártóhoz, melynek címét a használati útmutatóban találja.

A termék megfelel a környezet védelme érdekében újonnan bevezetett irányelvek követelményeinek és ennek megfelelően kell kezelni az élettartamának végeztével.

CZ

Zacházení s odpady z elektrických / elektronických zařízení

Výrobek likvidujte podle současných předpisů o likvidaci tříděného odpadu na k tomu určených skládkách.

Nezacházejte s ním jako s běžným obecním odpadem.

Potřebujete-li jakékoli informace, kontaktujte prosím výrobce na adrese uvedené v návodu pro použití.

Výrobek odpovídá požadavkům nových směrnic zavedených pro ochranu životního prostředí a zlikvidovat se na konci své životnosti musí příslušným způsobem.

ET

Elektri- ja elektronseadmete jäätmete töötlemine

Tootest lahtisaamist peab läbi viima vastavalt käibivatele eeskirjadele, mis käsitlevad jäätmetest eristatud lahtisaamise selleks mõeldud jäätmetest lahtisaamise alades.

Mitte töödelda nagu tavalisi majapidamisjäätmeid.

Mistahes informatsiooni saamiseks pöörduge palun tootja poole aadressil, mis on märgitud kasutaja käsiraamatus.

Toode vastab uuetele nõutele, mis on esitletud keskkonna kaitsmiseks ja sellest peab reeglipäraselt lahti saama selle elutsükli lõpus.

LT

Kur išmesti elektros \ elektroninės įrangos atliekas.

Šalinkite įrangos atliekas atitinkamai esamų taisyklių, kurios liečia tokios rūšies atliekas apie specialias atliekų kaupimo vietas.

Nemeskite atliekas į paprastus miesto šiukšlių konteinerius. Papildomos informacijos kreipkitės į gamintoją nurodytu vartotojo instrukcijoje adresu .

Šis produktas atitinka įvestos ekologiniam saugumui naujos direktyvos reikalavimams ir turi būti sunaikintas pasibaigus jo atitikties terminui.

SL

Obdelava odpadkov električnih in elektronskih naprav

Odlaganje izdelkov je potrebno vršiti v skladu z veljavnimi predpisi v zvezi z selektivnim odlaganjem odpadkov v centrih za zbiranje odpadkov ki so temu namenjeni. Ne odlagajte ga kot običajne smeti.

Za kakršnokoli informacijo kontaktirajte proizvajalca na naslovu, ki je naveden v priročniku z navodili.

Izdelek odgovarja zahtevam novih smernic, ki so uvedene zaradi zaščite življenske sredine in mora biti odložen na ustrezen način po koncu življenjske dobe.

PL

Postępowanie z odpadami pochodzącymi z urządzeń elektrycznych/ elektronicznych

Produkt musi zostać poddany utylizacji zgodnie z obowiązującymi przepisami dotyczącymi segregowania odpadów w specjalnie do tego wyznaczonych miejscach. Nie wyrzucać razem ze zwykłymi odpadami miejskimi.

W celu uzyskania jakichkolwiek informacji proszę skontaktować się z producentem pod adresem podanym w instrukcji obsługi dla użytkownika.

Ten produkt odpowiada wymogom zawartym w nowych dyrektywach wprowadzonych w celu ochrony środowiska i po zakończeniu cyklu eksploatacji musi zostać zutylizowany we właściwy sposób.

LV

Kā utilizēt elektrisko/elektronisko iekārtu atkritumus

Iekārtu atkritumus nepieciešams utilizēt atbilstoši spēkā esošajiem noteikumiem, kuri reglamentē dažādu veidu atkritumu utilizēšanu tikai speciālajās atkritumu konteineros. Nemetiet šos atkritumus parastajos kopējos pilsētas atkritumu.

Lai saņemtu jebkuru informāciju, griezieties pie ražotāja, kura adrese uzrādīta ekspluatācijas instrukcijā.

Dotais produkts atbilst jaunās direktīvas prasībām, kura attiecās uz ekoloģisko drošību, un tas ir atbilstošā kārtībā utilizējams pēc tā, kad nobeigsies tā derīguma terminš.

CE

RANCILIO

coffeeing the World

20010 Villastanza di Parabiago (MI)
Viale della Repubblica 40

DICHIARAZIONE DI CONFORMITA' CE - DECLARATION DE CONFORMITE CE
EG-KONFORMITÄTSERKLÄRUNG - EC DECLARATION OF CONFORMITY
DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD CE - DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE CE

Noi **RANCILIO** Macchine per caffè S.p.A.

Dichiariamo sotto la nostra responsabilità che il prodotto: **Macchina per caffè per uso familiare**
Déclarons, sous notre responsabilité, que le produit : **Machine à café d'utilisation domestique**
Wir erklären auf unsere Verantwortung, daß das Produkt: **Kaffeemaschine für Hausgebrauch**
Declare under our responsibility that the product: **Espresso coffee makers for household use**
Declaramos bajo nuestra responsabilidad que el producto: **Máquina para café de uso familiar**
Declaramos sob a nossa responsabilidade que o produto: **Máquina para café para uso familiar**

al quale è riferita questa Dichiarazione, secondo quanto prescritto dalle direttive specifiche:
à laquelle se réfère cette déclaration, selon les prescriptions des directives spécifiques.
auf das sich diese Erklärung bezieht, Entsprechend der Vorschriften der spezifischen Richtlinien.
to which this declaration relates is, according to the provisions of the specific directives:
al cual se refiere esta Declaración, de acuerdo con lo prescrito por las específicas directivas:
ao qual se refere esta Declaração, segundo quanto prescrito pelas específicas diretrizes:

73/23/CEE, 93/68/CEE
Direttiva Bassa Tensione - Direttiva Basse Tension - Niederspannungsrichtline - Low Voltage Directive - Directiva Baja Tensiòn - Diretriz Baixa Tensão:

89/336/CEE, 93/68/CEE, 92/31/CEE
Direttiva EMC - Direttiva EMC - Richtlinie EMC - EMC Directive - Directiva EMC - Diretriz EMC

è conforme alle seguenti norme:
conforme aux normes suivantes :
In Übereinstimmung mit den folgenden Normen:
it complies with the following norms:
es conforme a las siguientes normas:
É conforme as seguintes normas:

EN 60335-1, EN 60335-2-15, EN 55014-1, EN 55014-2, EN61000-3-2, EN 61000-3-3, EN50366
Norme EN armonizzate - Normes EN harmonisées - Harmonisierte EN-Norme - Harmonized EN norms - Normas EN armonizadas - Normes EN Harmonia

Il presidente
The president
Sig. Giorgio Rancilio

La presente dichiarazione perde la sua validità se la macchina viene modificata senza la nostra espressa autorizzazione.
La présente déclaration perd sa validité dès lors que la machine est modifiée sans notre expresse autorisation.
Die vorliegende Erklärung verliert ihre Gültigkeit, wenn die Maschine ohne unsere ausdrückliche Genehmigung verändert wird.
The present declaration will become invalid should the machine be modified without our specific authorization.
La presente declaración pierde su validez si la máquina es modificada sin nuestra expresa autorización.
A presente declaração perde a validade se a máquina é modificada sem a nossa expressa autorização.

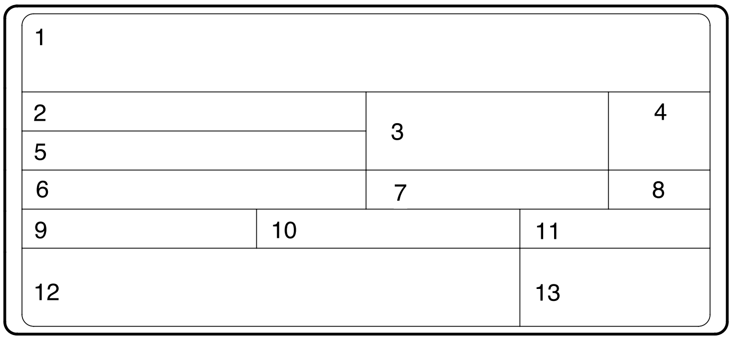


Fig. 1

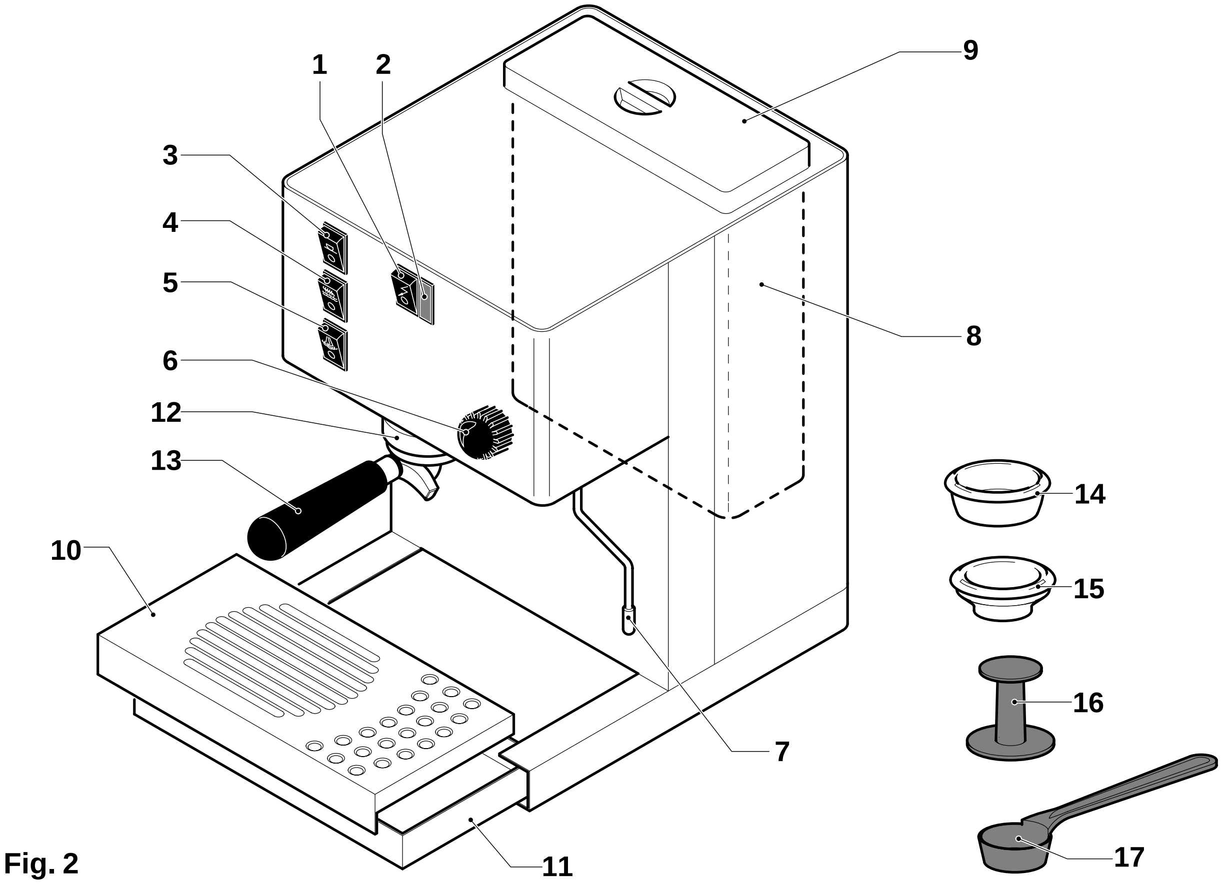


Fig. 2

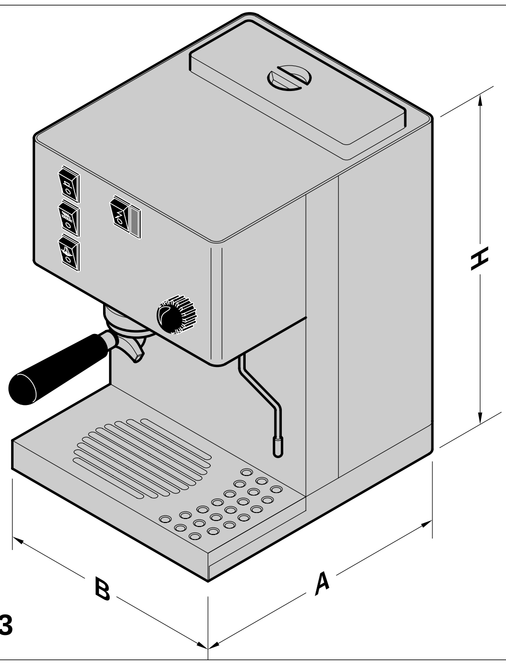


Fig. 3

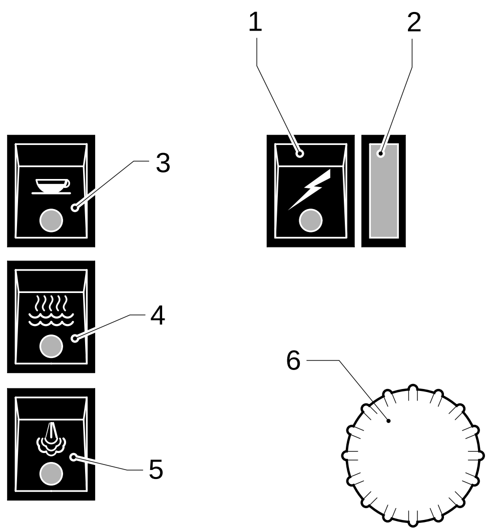


Fig. 4

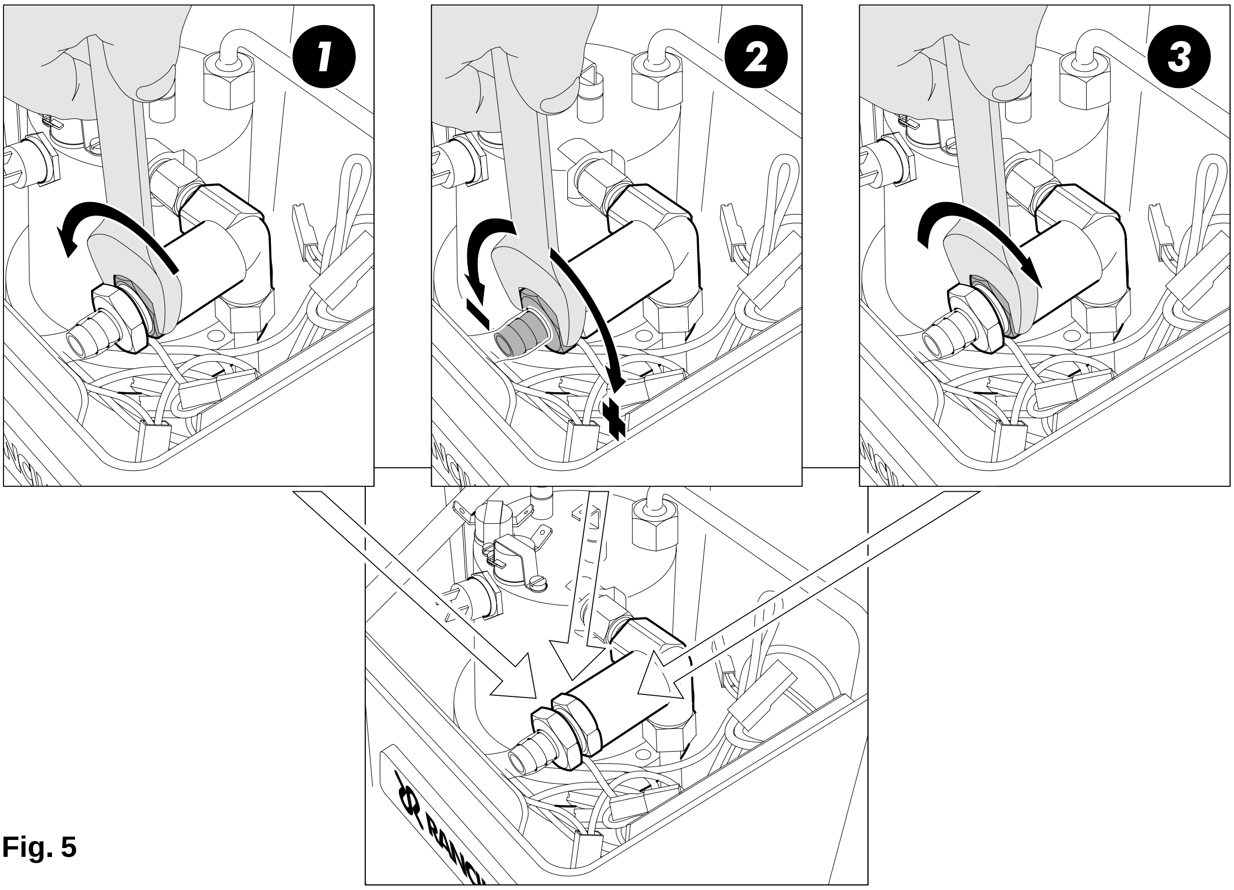


Fig. 5

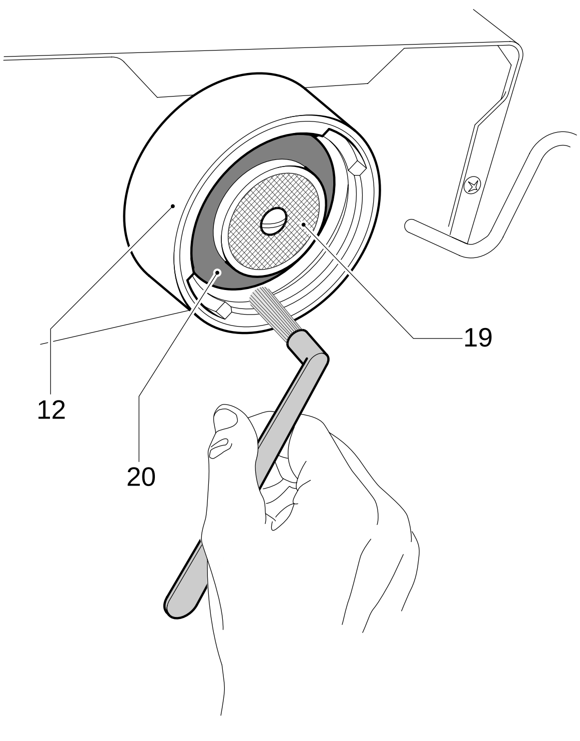


Fig. 6

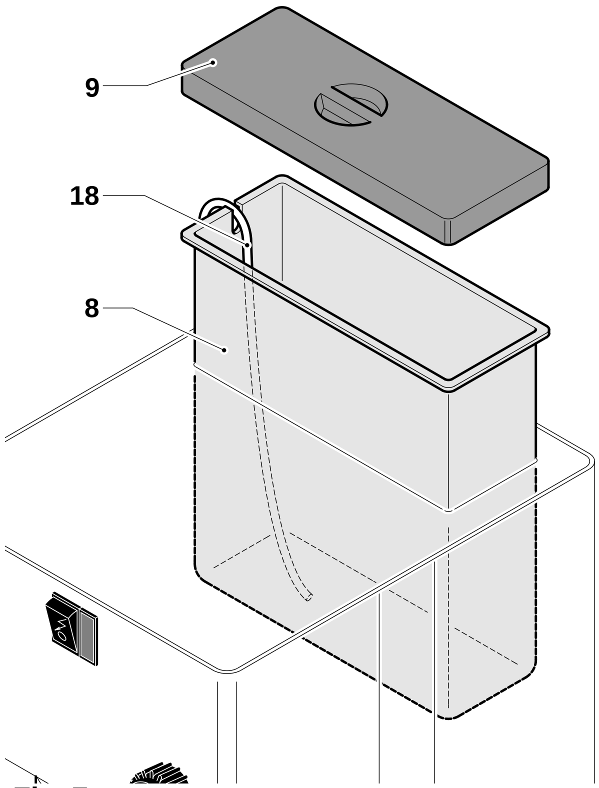


Fig. 7

IT ITALIANO

INDICE

DENOMINAZIONE: **Macchina per caffè**

MODELLO: **SILVIA**

La targa posta sulla copertina del presente documento corrisponde alla targa di identificazione collocata sulla macchina.

Schema d'identificazione dati di targa (Fig.1):

1	Costruttore
2	Modello e versione
3	Tensione elettrica
4	Marcatura CE (ove richiesto)
5	Numero di matricola
6	Dati caldaia
7	Assorbimento totale della macchina
8	Grado di protezione
9	Potenza motore
10	Potenza elemento riscaldante
11	Frequenza elettrica
12	Marchi di conformità
13	Anno di fabbricazione

Convenzioni tipografiche

⚠ *Segnale di pericolo che indica di osservare scrupolosamente le istruzioni a cui è riferito onde evitare possibili danneggiamenti alla macchina o infortuni.*

Il presente libretto costituisce parte integrante ed essenziale del prodotto e dovrá essere consegnato all'utilizzatore. Per un corretto uso e utilizzo dell'apparecchio, leggere attentamente il manuale e rispettare tutte le indicazioni in esso contenute. Conservare con cura questo libretto per ogni ulteriore consultazione.

1. AVVERTENZE GENERALI

- Eventuali tracce di caffè sono dovute al collaudo dell'apparecchio.
- Gli elementi d'imballaggio (sacchetti di plastica, polistirolo espanso, chiodi, cartoni, ecc...) non devono essere lasciati alla portata di bambini in quanto potenziali fonti di pericolo.
- Prima di collegare la macchina accertarsi che i dati di targa siano rispondenti a quelli della rete di distribuzione elettrica.
- Il cavo di alimentazione deve essere ben steso (evitare arrotolamenti o sovrapposizioni) in posizione non esposta ad eventuali urti o manomissioni di minori, non deve essere in prossimità di liquidi o acqua e a fonti di calore, non deve essere danneggiato (eventualmente farlo sostituire da personale qualificato)
- E' sconsigliato l'uso di adattatori, prese multiple e/o prolunghe. Qualora il loro uso si rendesse indispensabile è necessario utilizzare prodotti con marchio di certificazioni qualità (tipo IMQ, VDE, +s, ecc....) e controllare che il valore di potenza stampigliato sia comunque superiore all'assorbimento (A=ampére) degli apparecchi allacciati.
- In caso di dubbio o di incertezza far controllare da personale qualificato l'impianto di alimentazione elettrica che deve rispondere ai requisiti disposti dalle normative di sicurezza vigenti, fra i quali:

  - efficace messa a terra;

  - sezione dei conduttori sufficiente alla potenza di assorbimento;

  - dispositivo salvavita efficiente.
- Posizionare la macchina su un piano idrorepellente (laminato, acciaio, ceramica, ecc...) lontano da sorgenti di calore (forni, fornelli, camini, ecc...) e in ambienti dove la temperatura non scenda sotto i 5°C. TEME IL GELO.
- Non esporre la macchina ad intemperie o piazzarla in ambienti ad elevata umidità come locali da bagno.
- In caso di sostituzione di pezzi, richiedere ricambi originali ad un concessionario o ad un Rivenditore Autorizzato.
- La macchina imballata va immagazzinata in luogo riparato dalle intemperie, asciutto e privo di umidità. La temperatura deve essere non inferiore a +5°C.

  I colli si possono impilare per un massimo di tre pezzi dello stesso tipo. Evitare di sovraporre all'imballo colli pesanti di altro genere.

⚠ *Un'errata installazione puó causare danni a persone e cose per i quali il costruttore non puó considerarsi responsabile.*

2. DESCRIZIONE

2.1 Caratteristiche

La macchina è costituita da un struttura centrale dove viene effettuata l'erogazione della bevanda caffè e l'eventuale emissione di vapore o di acqua calda.
La costruzione comprende una struttura portante in ferro verniciato opportunamente pannellata con parti in acciaio inox.

2.2 Protezioni

Caldaia dotata di valvole meccaniche a molla per sovrapressioni.
Pompa elettromagnetica dotata di protettore termico.
Tutti gli organi di movimento e riscaldamento sono interni alla pannellatura della macchina.

2.3 Rumore aereo

Nel posto di lavoro non viene normalmente superato il livello di pressione sonora di 70dB(A).

2.4 Vibrazioni

Le macchine sono equipaggiate con piedini in gomma antivibrante. In normali condizioni di lavoro non generano vibrazioni dannose all'operatore e all'ambiente.

Legenda (Fig.2)

1 Interruttore generale di linea
2 Lampada di segnalazione inserimento riscaldamento acqua
3 Interruttore erogazione caffè
4 Interruttore erogazione acqua
5 Interruttore erogazione vapore
6 Manopola vapore/acqua
7 Lancia erogazione acqua/vapore
8 Serbatoio acqua
9 Coperchio serbatoio
10 Griglia posatazze
11 Bacinella scarico
12 Gruppo erogatore caffè
13 Portafiltro

Accessori :

14 Filtro per 2 tazze
15 Filtro per 1 tazza
16 Pressino
17 Cucchiaio dosatore
\- Libretto istruzioni

3. DATI TECNICI (Fig.3)

Dimensione macchina	A-290 B-325 H-340mm
Dimensione imballo	A-430 B-340 H-450
Volume imballo	0,06m^3
Peso netto macchina	14 kg
Peso lordo con imballo	15 kg
Numero colli	1
Pompa elettromagnetica	48W
Alimentazione elettrica	dati di targa
Resistenza	dati di targa
Capacità serbatoio acqua	~ 2 l
Temperatura ambiente di lavoro	+5° +45° C

4. DESTINAZIONE D'USO

La macchina è stata progettata, costruita e protetta per l'erogazione della bevanda caffè e la preparazione di bevande calde (the, cappuccino, ecc....)
Ogni altro uso é da considerarsi improprio e quindi pericoloso.
L'operatore deve sempre attenersi alle indicazioni di uso e manutenzione contenute nel presente libretto.
In caso di dubbio o anomalia di funzionamento, fermare la macchina, astenersi da effettuare riparazioni o interventi diretti e rivolgersi al servizio di assistenza.

L'operatore non deve:
- toccare con le mani le superfici calde , ma utilizzare solo i comandi previsti;
- intervenire in opere di manutenzione o di trasporto macchina con la spina inserita e la macchina calda;
- staccare la spina tirando il cavo di alimentazione;
- utilizzare la macchina se il cavo di alimentazione risulta danneggiato;
- toccare la macchina con mani o piedi bagnati o umidi;
- non capovolgere o coricare su un fianco l'imballo
- lavare la macchina con getti d'acqua diretti o in pressione o con vapore;
- immergere la macchina in acqua o in altro tipo di liquido;
- utilizzare la macchina qualora vi fossero dei minori nelle immediate vicinanze;
- lasciare utilizzare la macchina a persone non capaci o a minori;
- ostruire le griglie aspirazione o dissapazione;
- lasciare aperti gli sportelli di rifornimento;
- appoggiare contenitori di liquidi sulla macchina.

⚠ *Qualora la macchina risultasse bagnata o fortemente umida, bisogna astenersi da procedere all'installazione e uso fino a quando non si abbia la certezza della sua asciugatura.*
E' comunque necessario fare un controllo preventivo da parte del servizio di assistenza per accertare eventuali danni subiti dai componenti elettrici.

4.1. Controindicazioni d'uso

La macchina va utilizzato solo per l'uso previsto e non per altri scopi come per esempio macinare ed erogare prodotti diversi da caffè o prodotti non alimentari.

⚠ *Il costruttore declina ogni responsabilità per danni a persone o cose dovuti ad uso improprio, errato o irragionevole della macchina.*

5. TRASPORTO

5.1. Imballo

Durante il trasporto tenere sempre il collo in posizione corretta facendo riferimento all'indicazione stampata all'esterno del cartone.

⚠ *Non capovolgere o coricare su un fianco l'imballo.*

Nell'imballo sono contenute le parti staccate e la documentazione a corredo che va conservata per ulteriori consultazioni.

- Aprire la parte superiore della confezione, togliere gli accessori e quindi sfilare la macchina dall'involucro.
- Controllare l'integrità della macchina, degli accessori, del cavo di alimentazione e della spina ed in caso di danni, avvertire con tempestività il rivenditore.

⚠ *Gli elementi d'imballaggio (sacchetti di plastica, polistirolo espanso, chiodi, cartoni, ecc..) non devono essere lasciati alla portata di bambini in quanto potenziali fonti di pericolo.*
Non disperdere nell'ambiente gli elementi d'imballaggio, ma smaltirli affidandoli agli organi preposti a tali attività.

6. INSTALLAZIONE

La macchina viene consegnata pronta per l'installazione secondo i dati di targa.

⚠ *Accertarsi che la linea elettrica abbia le stesse caratteristiche della macchina.*

L'impianto di alimentazione elettrica deve essere dotato di salvavita o di interruttore generale automatico con una efficiente presa a terra. qualora non vi fosse alcuna sicurezza elettrica, fare installare da personale qualificato un interruttore omnipolare come previsto dalle norme di sicurezza vigenti con distanza di apertura dei contatti uguale o superiore a 3 mm.

E' obbligatorio il collegamento a terra dell'apparecchio.

Il costruttore declina ogni responsabilità qualora questa norma antiinfortunistica non venga rispettata.

Fare attenzione a non danneggiare il cavo di alimentazione con piegature, schiacciamenti o sollecitazioni.

Non scollegare l'alimentazione della macchina tirando il cavo, ma estrarre impugnando la spina.

Si consiglia di evitare il collocamento della macchina in nicchie o similari onde evitare disagi operativi, di rifornimento e manutenzione.

- Il piano sul quale va installata la macchina deve essere ben livellato, asciutto, robusto e stabile ed essere ad una altezza dal pavimento di 80 cm.;
- Piazzare la macchina e inserire la spina nella presa di corrente.

6.1. Descrizione comandi (Fig.4)

1. Interruttore generale con spia arancio acceso/spento;
Azionando il tasto, si assicura l'alimentazione elettrica alla macchina, spia arancio accesa, e si avvia il riscaldamento dell'acqua in caldaia, lampada 2 accesa.

2. Spia resistenza caldaia;
Si accende quando è in attività la resistenza elettrica che riscalda l'acqua nella caldaia.

3. Interruttore erogazione caffè con spia arancio acceso/spento;
Azionando il tasto, si effettua la erogazione di caffè segnalata dalla spia arancio accesa.

4. Interruttore erogazione acqua calda con spia arancio acceso/spento;
Azionando il tasto, con manopola vapore aperta, si ottiene l'erogazione dell'acqua calda segnalata dalla spia arancio accesa.

5. Interruttore erogazione vapore con spia arancio acceso/spento;
Azionando il tasto, si predispone la macchina alla erogazione vapore segnalata dalla spia arancio accesa.

6. Manopola erogazione vapore/acqua calda.
Con attivato l'interruttore 5, azionando la manopola, si effettua la fuoriuscita del vapore dal tubo.
Con attivato l'interruttore 4, azionando la manopola, si effettua la fuoriuscita dell'acqua calda dal tubo.

⚠ **NB.** *I due interruttori 4 e 5 vanno usati separatamente (il prelievo dell'acqua non può essere fatto in contemporanea al prelievo di vapore o viceversa).*

7. MESSA IN SERVIZIO

7.1. Riempimento (Fig. 2)

Da effettuare la prima volta per il rabbocco (spegnere sempre la macchina):

- Aprire il coperchio e immettere nel serbatoio circa 2 litri di acqua (utilizzare acqua potabile possibilmente addolcita).
- Chiudere il coperchio 9 accertandosi che il tubo di gomma 18 tocchi il fondo del serbatoio.

Da effettuare la prima volta o dopo lunghe soste della macchina e in caso di totale svuotamento del serbatoio:

- Sganciare il portafiltro 13, aprire il rubinetto vapore 6, quindi premere l'interruttore generale 1 e contemporaneamente il pulsante erogazione caffè 3.
- Quando fuoriesce acqua dal tubetto vapore 7, chiudere il rubinetto vapore 6 e lasciare uscire acqua dal gruppo 12 per alcuni secondi, dopo di che spegnere il pulsante erogazione caffè 3.
Se dopo 30s. non esce acqua, ripetere l'operazione.
- Agganciare il portafiltro 13 con filtro inserito ed attendere che la macchina si riscaldi e raggiunga la temperatura idonea.

⚠ *Quando si utilizza la macchina per la prima volta, lasciare scorrere a macchina calda circa 0,5 litri di acqua per effettuare il risciacquo del gruppo.*

8. FUNZIONAMENTO

8.1. Riscaldamento macchina

- Da effettuare all'avvio (macchina fredda)
- Controllare il livello dell'acqua nel serbatoio.
- Premere l'interruttore 1 (spia 2 accesa)

⚠ *Non prelevare vapore per più di 4-5 minuti senza eseguire* ***il ripristino di acqua in caldaia****, (come indicato nell'apposito paragrafo)*

- Attendere che la macchina raggiunga la temperatura di esercizio (spia 2 accesa)

8.2.Erogazione del caffè

- Sganciare il portafiltro 13 dalla propria sede ruotandolo in senso orario
- Riempire il filtro con una o due dosi di caffè (a seconda del filtro 14/15 inserito) usando l'apposito cucchiaio dosatore 17
- Premere il caffè con il pressino 14.
- Riagganciare e serrare il portafiltro 13 nella propria sede ruotandolo in senso antiorario.
- Posizionare le tazze in corrispondenza dei fori di uscita posti sotto il portafiltro 13.
- Premere il pulsante erogazione caffè 3; dopo alcuni secondi inizia l'erogazione. Raggiunta la dose voluta spegnere il pulsante 3.

⚠ *Il livello dell'acqua del serbatoio 8 deve essere verificato spesso per evitare che in fase di erogazione del caffè la pompa aspiri aria, diventando improvvisamente rumorosa.*
In questo caso provvedere a spegnere immediatamente il pulsante 3 ripristinare il livello dell'acqua nel serbatoio e ripetere le operazioni di messa in servizio.
Si raccomanda di fare attenzione alle parti calde della macchina, in special modo al gruppo erogazione e al tubo vapore. Non mettere mai le mani sotto al tubo vapore quando si effettuano le relative operazioni.

POD ADAPTABLE ***Silvia è predisposta per il kit cialde. Per maggiori informazioni contattare il distributore di fiducia***

8.3. Erogazione vapore

- Premere l'interruttore vapore 5 attendere alcuni secondi e scaricare l'acqua di condensa del tubetto 7 aprendo il rubinetto 6 , quindi richiuderlo.
- Attendere circa 30 sec., dopo di che immergere il tubetto vapore 7 nel liquido da riscaldare (acqua, punch, ecc.) , ruotare l'apposito volantino 6 ; il vapore uscendo scalda il liquido fino alla temperatura voluta.

⚠ *Non prelevare vapore per più di 4-5 minuti senza eseguire **il ripristino di acqua in caldaia**, (come indicato nell'apposito paragrafo)*

- Terminato di riscaldare la bevanda, scaricare un pò di vapore per pulire i fori dello spruzzatore 7.
- Spegnere il pulsante vapore 5 e pulire con un panno inumidito il tubetto vapore 7.
- Ripristinare l'acqua in caldaia (vedi paragrafo 8.6)

8.4. Cappuccio

Per ottenere il cappuccio con schiuma cremosa, procedere come segue:

- Utilizzare un recipiente alto e stretto riempito a metà circa di latte.
- Immergere circa metà tubo 7 nel liquido, azionare la manopola 6 e portare il latte alla temperatura desiderata.
- Richiudere la manopola 6, versare il latte montato e cremoso nella tazza di caffè precedentemente preparata.
- Ripristinare l'acqua in caldaia (vedi paragrafo 8.6).

8.5. Erogazione acqua calda

- Porre il recipiente atto a raccogliere l'acqua sotto il tubetto vapore 7.
- Agire sulla manopola 6 aprendo il rubinetto e scaricando l'eventuale vapore presente in caldaia.
- Premere l'interruttore 4 e prelevare la quantità di acqua necessaria.
- Richiudere la manopola 6 e spegnere l'interruttore 4 .

8.6. Ripristino acqua in caldaia (Fig.2)

- Controllare che gli interruttori 4 e 5 siano spenti e il portafiltro 13 sganciato;
- Premere l'interruttore 3 e attendere l'uscita d'acqua dal gruppo 12;
- Spegnere l'interruttore 3.
- In caso di pericolo agire tempestivamente spegnendo tutti gli interruttore e staccare la spina di alimentazione elettrica.

8.7. Regolazione della pressione della pompa (Fig.5)

⚠ ***Attenzione!*** *Questa operazione deve essere eseguita da un tecnico qualificato.*

Per regolare la pressione della pompa acqua, togliere la spina dell'alimentazione elettrica ed attendere che la macchina si raffreddi. Quindi, asportare il riparo superiore togliendo le viti di fissaggio e, a macchina aperta procedere nel seguente modo:

1 Allentare il controdado
2 Agire sul raccordo del tubo flessibile illustrato in figura ed avvitarlo per aumentare la pressione oppure svitarlo per diminuirla. Avvitare o svitare il raccordo al massimo di un giro.
3 Alla fine di questa regolazione, riavvitare il controdado per fissare la posizione del raccordo, e quindi riposizionare il riparo superiore fissandolo con le viti.

9. MANUTENZIONE

⚠ *Le operazioni di manutenzione vanno effettuate a macchina spenta e fredda e con la spina di alimentazione elettrica disinserita. Per la pulizia non utilizzare strumenti metallici o abrasivi tipo pagliette, spazzole metalliche, aghi, ecc..., e detergenti ma usare un panno o una spugna umidi.*

9.1. Giornaliera (Fig.6)

- Pulire la carrozzeria , il tubo vapore 7, la doccetta 19 e la guarnizione sottocoppa 20 del gruppo 12.
- Controllare ed eventualmente pulire il cassetto di scarico 11.
- Sciacquare i filtri 14/15 e il portafiltro 13 con acqua calda e un panno o spugna.

9.2. Periodica o dopo l'uso intenso della macchina

Oltre alle operazioni giornaliere, effettuare le seguenti operazioni:

- Immergere i filtri 14/15 e il portafiltro 13 in acqua bollente per qualche minuto per favorire lo scioglimento dei grassi del caffè, quindi usare un panno o una spugna per rimuoverlo.
- Utilizzare periodicamente gli appositi decalcificanti per "macchine da caffè per famiglia" che vanno aggiunti all'acqua durante il funzionamento.

⚠ *Attenersi scrupolosamente alle istruzioni indicate sulle confezioni del decalcificante. Per informazioni sulla scelta dei prodotti decalcificanti rivolgersi a personale specializzato o al servizio assistenza.*

- Pulire il serbatoio dell'acqua 8 avendo l'accortezza di riposizionare il tubo di gomma 18 (Fig.7) fino a che tocchi il fondo del serbatoio.

10. MESSA FUORI SERVIZIO

10.1. Temporanea

- Svuotare il serbatoio dell'acqua 8 e il rimanente dell'acqua rimasto in caldaia.
- Spegnere tutti gli interruttori e staccare la spina di alimentazione elettrica.
- Effettuare le operazioni di manutenzione
- Riporre la macchina in un ambiente asciutto, al riparo da intemperie e di esclusivo accesso (evitare di lasciarla alla portata di minori o incapaci).

10.2. Definitiva

Oltre alle operazioni della messa fuori servizio temporanea, provvedere a :

- Tagliare il cavo di alimentazione,
- imballare la macchina con cartone o altro e consegnarla al personale preposto (smaltimento rifiuti autorizzato o ritiro usato).

11. INCONVENIENTI POSSIBILI

⚠ *In caso di danneggiamento del cavo di alimentazione, fare riferimento ad un centro di assistenza autorizzato per la sostituzione in quanto è necessario l'uso di un utensile speciale.*

I materiali di scarto usati per la lavorazione o manutenzione, se non biodegradabili o inquinanti, vanno riposti in separati contenitori e consegnati negli appositi centri di raccolta.

Operazioni di controllo eseguibili dall'utilizzatore da effettuare dopo aver staccato l'alimentazione elettrica.

A) Non si accende la macchina:
- *Controllare se è inserita la spina;*
- *Controllare che ci sia corrente in rete e il salvavita o l'interruttore generale sia inserito;*
- *Controllare le condizioni della spina e del cavo di alimentazione, se sono danneggiati farli sostituire da personale qualificato.*

B) Non eroga caffè:
- *Mancanza di acqua nel serbatoio; ripristinare il livello.*
- *Non è stata effettuata la funzione di riempimento caldaia dopo l'uso del vapore.*

C) Non eroga acqua calda:
- *Mancanza di acqua nel serbatoio; ripristinare il livello.*
- *Non è stata effettuata la funzione di riempimento caldaia dopo l'uso del vapore.*
- *Ugelli intasati; pulite gli ugelli della lancia vapore.*

D) Non eroga vapore
- *Non è stata effettuata la funzione di riempimento caldaia.*
- *Ugelli intasati; pulite gli ugelli della lancia vapore*

E) Erogazione irregolare di caffè:
- *Pulire il filtro contenuto nel portafiltro.*
- *Macinatura del caffè, troppo fine o troppo grossa.*

⚠ *Per ogni altro tipo di anomalia o inconveniente non specificato, staccare la spina di alimentazione elettrica, astenersi da interventi diretti di riparazione o verifica e rivolgersi al servizio tecnico di assistenza qualificato.*

FR FRANCAIS

INDEX

DENOMINATION: **Machine à café**

MODELE: **SILVIA**

La plaque placée sur la couverture de ce document correspond à la plaque d'identification apposée sur la machine .

Schéma d'identification des données de la plaque (Fig.1):

1	Constructeur
2	Modèle et version
3	Tension électrique
4	Marquage CE (où cela est demandé)
5	Numéro matricule
6	Données chaudière
7	Absorption totale de la machine
8	Niveau de protection
9	Puissance moteur
10	Puissance élément réchauffeur
11	Fréquence électrique
12	Marques de conformité
13	Année de fabrication

Symboles

⚠ *Signal de danger stipulant de suivre soigneusement les instructions afin d'éviter des détériorations de la machine ou des accidents.*

Ce livret fait partie intégrante et essentielle du produit et devra être remis à l'utilisateur. Lire attentivement les avertissements contenus dans ce manuel car ils fournissent des indications importantes sur la sécurité de l'installation, le fonctionnement et l'entretien. Conserver ce manuel avec soin pour toute consultation ultérieure.

1. AVERTISSEMENTS DE CARACTERE GENERAL

- Les éventuelles traces de café sont dues à l'essai de réception de l'appareil.
- Les éléments d'emballage (sachets en plastique, polystyrène expansé, clous, cartons, etc.) ne doivent pas être laissés à la portée des enfants, car ils sont une source potentielle de danger.
- Avant de raccorder l'appareil, s'assurer que les données indiquées sur la plaque sont conformes à celles du réseau de distribution électrique.
- Il est recommandé de dérouler le câble d'alimentation sur toute sa longueur. Ne pas laisser à la portée des enfants. Eviter les chocs. Ne pas placer la machine près de liquides, d'eau ou de sources de chaleur. Le câble ne doit pas être endommagé (dans le cas contraire, le faire remplacer par un personnel qualifié)
- Il est recommandé d'éviter l'emploi d'adaptateurs, de prises multiples et/ou de rallonges.
  Dans le cas où il serait indispensable de les utiliser, il ne faut employer que des produits ayant les marques de qualité (par exemple, IMQ, VDE, +s, etc.) en prenant soin de ne pas dépasser la limite de capacité maximale (A = ampère) des appareils branchés.
- En cas de doute, faire effectuer un contrôle poussé de l'installation électrique par un personnel qualifié. L'installation doit être conforme aux normes en vigueur et doit être équipée :
  - d'une mise à la terre efficace,
  - de conducteurs avec une section adaptée à la puissance absorbée,
  - d'un coupe-circuit automatique efficace.
- Placer la machine sur un plan hydrofuge (laminé, acier, céramique, etc.) loin de sources de chaleur (fours, brûleurs, cheminées, etc.) et là où la température pourrait descendre en dessous de +5°C. CRAINT LE GEL.
- Ne pas exposer l'appareil aux intempéries ou le placer dans des pièces à haute humidité, comme les salles de bain.
- Dans le cas de remplacement de composants, demander des pièces de rechange d'origine à un concessionnaire ou à un revendeur autorisé.
- Entreposer la machine emballée dans un lieu à l'abri des intempéries, sec et non humide. La température ne doit pas descendre en dessous de + 5°C.
  On peut empiler, au maximum, trois colis du même type. Ne pas placer de colis lourds sur l'emballage.

⚠ *Une mauvaise installation peut causer des dommages aux biens et aux personnes, dont le constructeur ne peut être tenu pour responsable.*

2. DESCRIPTION

2.1 Caractéristiques

La machine se compose d'une structure centrale pour le café et la vapeur ou l'eau chaude. La carrosserie est composée d'une structure portante en fer verni, revêtue d'acier inox.

2.2 Protections

Chaudière équipée de soupapes mécaniques à ressort, afin d'éviter les surpressions.
Pompe électromagnétique munie d'une protection thermique.
Toutes les parties en mouvement et concernant le chauffage sont placées à l'intérieur de la machine.

2.3 Bruit aérien

Dans les lieux de travail, le niveau de bruit de70 dB (A) n'est normalement pas dépassé.

2.4 Vibrations

La machine est équipée de pieds en caoutchouc antivibratoires. Dans des conditions normales de travail, la machine ne produit pas de vibrations dangereuses pour l'opérateur.

Légende (Fig.2)**:**

1 Interrupteur général du réseau
2 Temoin chauffage eau branché
3 Touche de distribution du café
4 Touche de distribution d'eau
5 Touche de distribution de vapeur
6 Volant vapeur/eau
7 Lance de distribution eau/vapeur
8 Réservoir d'eau
9 Couvercle réservoir
10 Surface de rangement des tasses
11 Tiroir de récupération des liquides
12 Groupe de distribution de café
13 Porte-filtre

Accessoires:

14 Filtre pour 2 tasses
15 Filtre pour 1 tasse
16 Pressier
17 Cuiller doseur
\- Manuel d'instruction

3. DONNEES TECHNIQUES (Fig.3)

Dimensions de la machine	A-290 B-325 H-340mm
Dimensions de l'emballage	A-430 B-340 H-450
Volume de l'emballage	0,06m^3
Poids net	14 kg
Poids brut avec emballage	15 kg
Colis n°	1
Pompe électromagnétique	48W
Alimentation électrique	indic plaque
Résistance	indic plaque
Capacité du réservoir d'eau	~ 2 l
Température du lieu de travail	+5° +45° C

4. DESTINATION D'EMPLOI

Cette machine a été conçue et produite pour mouler le café en grains, distribuer le café et les boissons chaudes (thé, cappuccino, etc.).
Tout autre usage est considéré comme impropre et donc dangereux.
L'opérateur doit toujours suivre les indications pour l'emploi et l'entretien, décrites dans ce manuel.
En cas de doute ou de mauvais fonctionnement de l'appareil, l'éteindre, ne pas le faire réparer ou intervenir directement et s'adresser exclusivement à un centre après-vente.

L'opérateur ne doit pas :

- toucher avec les mains les surfaces chaudes, mais employer uniquement les commandes,
- effectuer l'entretien ou déplacer la machine lorsque la prise est branchée et la machine chaude,
- tirer le câble d'alimentation pour débrancher la machine du réseau d'alimentation,
- utiliser la machine si le câble d'alimentation est endommagé,
- toucher l'appareil avec les mains ou les pieds mouillés ou humides,
- retourner ou coucher l'emballage sur le côté,
- laver la machine avec des jets d'eau directs ou des jets de vapeur,
- plonger la machine dans de l'eau ou un liquide quelconque,
- employer la machine avec des enfants dans le voisinage,
- permettre que l'appareil soit utilisé par des enfants ou des personnes non autorisées
- obstruer les grilles d'aspiration ou dissipation de la chauleur par des chiffons.
- laisser les portes de chargement ouvertes.
- mettre des récipientes de liquides surla machine.

⚠ *Si l'appareil est mouillé ou humide, il faut l'essuyer avant de l'installer et de l'utiliser. Nous conseillons de faire contrôler l'appareil par le service après-vente afin de vérifier les éventuels dommages causés aux composants électriques*.

4.1. Avertissement pour l'emploi

Cette machine ne devra être destinée qu'à l'usage pour lequel elle a été expressément conçue, comme par exemple, moudre des aliments différents du café ou des produits non-alimentaires.

⚠ *Le constructeur ne peut pas être tenu responsable d'éventuels dommages causés aux bien ou aux personnes par des usages impropres, erronés ou déraisonnables.*

5. TRANSPORT

5.1. Emballage

Pendant le transport, tenir toujours le colis en position correcte selon l'indication imprimé à l'extérieur du carton.

⚠ *Ne pas renverser ou poser l'emballage sur le côté.*

Dans l'emballage, se trouvent des composants séparés de l'appareil et la documentation à conserver pour toute consultation ultérieure.

- Ouvrir la partie supérieure du conditionnement, enlever les accessoires et tirer ensuite la machine hors de l'emballage.
- S'assurer que la machine, les accessoires, le câble d'alimentation et la prise sont intacts. En cas de dommages, informer immédiatement le service après-vente.

⚠ *Les éléments d'emballage (sachets en plastique, polystyrène expansé, clous, cartons, etc.) ne doivent pas être laissés à la portée des enfants, car ils sont une source potentielle de danger.*
Ne pas disperser les éléments d'emballage, mais les confier aux organismes spécialisés.

6. INSTALLATION

La machine est livrée prête à l'emploi, selon les données de la plaque.

⚠ *S'assurer que le réseau d'alimentation électrique de l'usager possède les mêmes caractéristiques que la machine.*

L'installation d'alimentation électrique doit être équipée d'un coupe-circuit automatique ou d'un interrupteur général automatique avec une mise à la terre efficace. S'il n'existe pas de sécurité électrique, prévoir un interrupteur unipolaire comme prévu par les normes, avec une distance d'ouverture des contacts égale ou supérieure à 3 mm.

Il est obligatoire d'effectuer la mise à la terre de l'appareil.

Le producteur décline toute responsabilité dans le cas où cette norme de protection contre les accidents ne serait pas respectée.

Faire attention à ne pas endommager le câble d'alimentation.

Ne pas tirer le câble d'alimentation pour débrancher la machine du réseau d'alimentation.

Il est conseillé de ne pas placer la machine dans des niches ou endroits similaires, qui pourraient rendre difficiles les opérations de remplissage et d'entretien de la machine.

- Le plan sur lequel la machine est installée doit être de niveau, sec, robuste, stable et se trouver à 80 cm du sol
- Placer la machine et brancher la prise de courant.

6.1. Description des commandes (Fig.4)

1. Interrupteur général avec témoin orange allumé/éteint.
En appuyant sur la touche, la machine est branchée, le témoin orange est allumé, l'eau de la chaudière se réchauffe.

2. Témoin résistance chaudière;
S'allume quand la résistence électrique pour le réchauffage de l'eau dans la chaudiére est en fonction.

3. Interrupteur distribution de café avec témoin orange allumé/éteint.
En appuyant sur la touche, il y a la distribution de café indiquée par le témoin orange allumé.

4. Interrupteur de sortie d'eau chaude avec témoin orange allumé/éteint.
En appuyant sur l'interrupteur, le volant vapeur étant ouvert, on obtient de l'eau chaude, signalée par le témoin orange allumé.

5. Interrupteur de sortie de la vapeur avec témoin orange allumé/éteint.
En appuyant sur la touche, la machine produit de la vapeur comme indiqué par le témoin orange allumé.

6. Volant de la sortie du vapeur et d'eau chaude.
Appuyer sur l'interrupteur 5, en tournant le volant, on obtient la sortie de vapeur du tube.
Appuyer sur l'interrupteur 4, en tournant le volant, on obtient la sortie d'eau chaude du tube.

⚠ **N.B.** *Les deux interrupteurs doivent être actionnés séparément. On ne peut pas tirer de l'eau chaude et de la vapeur en même temps*

7. MISE EN SERVICE

7.1. Remplissage (Fig. 2)

A effectuer la première fois et pour emplir à ras bord (éteindre toujours la machine)

- Ouvrir le couvercle et remplir le réservoir avec deux litres d'eau environ (utiliser de l'eau potable, adoucie si possible).
- Refermer le couvercle 9 en s'assurant que le tube 18 touchent le fond du réservoir.

A effectuer la première fois ou après de longues périodes d'arrêt de la machine ou quand le réservois d'eau est complètement vide.

- Dé crocher le porte-filtre 13, ouvrir le robinet de vapeur 6, donc pousser l'interrupteur général 1 et ene même temps le bouton du debit de café 3.
- Lorsque de l'eau sort du tube de vapeur 7, fermer le robinet de vapeur 6 et laisser sortir l'eau du groupe 12 pendant quelques secondes, éteindre ensuite le bouton-poussoir de distribution du café 3.

  Si, après 30 s, l'eau ne sort pas, répéter l'opération.
- Accrocher le porte-filtre 13 avec le filtre inséré, attendre que la machine se réchauffe et atteigne la bonne température.

⚠ *Lorsque l'on utilise la machine pour la première fois, laisser couler, à machine chaude, environ 0,5 litre d'eau afin de permettre le rinçage du groupe.*

8. FONCTIONNEMENT

8.1. Réchauffage de la machine

- A effectuer au démarrage de la machine (machine froide)
- S'assurer que le niveau de l'eau.
- Appuyer sur la touche 1 (temoin 2 allumé).

⚠ *Ne pas fair sortir de la vapeur pour plus de 4-5 minutes sans **remplir l'eau de la chaudière**, (comme indique paragraphe fait express).*

- Attendre que la machine ait atteint la température de fonctionnement (temoin 2 allumé)

8.2. Distribution du café

- Décrocher le porte-filtre 13 de son logement, en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.
- Remplir le filtre avec une ou deux doses de café (selon le filtre14/15 inséré), eu utilissant le cuiller doseur 17 appropriè.
- Tasser le café avec le pressoir 14.
- Accrocher et serrer le porte-filtre 13 dans son logement, en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.
- Positionner les tasses en correspondance des trous de sortie placés sous le porte-filtre 13.
- Appuyer sur le bouton 3. Après quelques secondes, l'écoulement du café commence. La dose voulue étant atteinte, éteindre le bouton 3.

⚠ *Contrôler souvent le niveau de l'eau dans le réservoir pour éviter que pendant la distribution du café la pompe aspire de l'aire en faisant beaucoup de bruit. Dans ce cas éteindre immediatement la touche 3, remplier la réservoir et répéter les opérations de la mise en service.*

Il est conseillé de faire attention aux parts chaudes de la machine, et surtout au groupe de distribution et au tube de la vapeur. Ne jamais mettre les mains sous le groupe ou sous le tube de la vapeur pendant ces opérations.

POD ADAPTABLE ***Silvia est préparée pour le kit dosettes. Pour plus de renseignements, contacter votre distributeur.***

8.3. Sortie vapeur

- Appuyer sur l'interrupteur vapeur 5, attendre quelques secondes, décharger l'eau de condensation du tube 7 en ouvrant le robinet, puis le refermer,
- Attendre 30 secondes environ, plonger ensuite le tube vapeur dans le liquide à chauffer (eau, punch, etc.), tourner le bouton moleté destiné à cet effet, en sortant, la vapeur chauffe le liquide jusqu'à la température voulue.

⚠ *Ne pas fair sortir de la vapeur pour plus de 4-5 minutes sans **remplir l'eau de la chaudière**, (comme indique paragraphe fait express).*

- Après le chauffage de la boisson, chasser un peu de vapeur pour nettoyer les buses 7.
- Eteindre le bouton vapeur 5 et nettoyer, avec un chiffon humide, le tuyau vapeur 7.
- Remplir la chaudière d'eau (voir section 8.6)

8.4. Cappuccino

Pour obtenir un cappuccino avec de la mousse crémeuse, suivre les indications suivantes :

- Employer un récipient haut et étroit à moitié rempli de lait.
- Plonger la moitié de la buse 7 dans le liquide, utiliser le volant 6 jusqu'à ce que le lait soit à la température désirée.
- Relâcher le volant 6, verser le lait monté et crémeux dans la tasse à café déjà préparée.
- Ajouter de l'eau dans la chaudière (voir section 8.6).

8.5. Sortie d'eau chaude

- Mettre le récipient pour recueillir l'eau sous le tube vapeur 7.
- Tourner le volant 6 pour ouvrir le robinet et décharger l'éventuelle vapeur présente dans la chaudière.
- Appuyer sur l'interrupteur 4 et prendre la quantité d'eau nécessaire.
- Tourner le volant 6 pour fermer le robinet et éteindre l'interrupteur 4.

8.6. Remplir le réservoir d'eau froide (Fig.2)

- S'assurer que la touche 4 - 5 sont éteinte et le porte-filtre 13 décroché,
- Appuyer sur la touche 3 et attendre que l'eau sorte du groupe 12,
- Eteindre la touche 3.
- En cas de danger, éteindre immédiatement toutes les touches et débrancher la prise.

8.7. Réglage de la pression de la pompe (Fig.5)

⚠ **Attention !** *Cette opération doit être réalisée par un technicien qualifié.*

Pour régler la pression de la pompe, débrancher l'appareil de la prise et attendre qu'il refroidisse. Retirer ensuite le panneau supérieur en enlevant les vis de fixation ; ensuite, la machine ouverte, procéder de la manière suivante :

1 Desserrer le contre-écrou.
2 Agir sur le raccord du tube flexible représenté dans la figure : le visser pour augmenter la pression ou le dévisser pour la diminuer. Visser ou dévisser le raccord d'un tour au maximum.
3 À la fin de ce réglage, revisser le contre-écrou pour fixer la position de l'embout, puis remettre en place le panneau supérieur en le fixant avec les vis.

9. ENTRETIEN

Toute opération d'entretien doit être effectuée machine à l'arrêt et froide et avec la prise d'alimentation débranchée.
Pour le nettoyage, ne pas employer d'instruments métalliques, des aiguilles, etc. et des détergents, mais uniquement un chiffon ou une éponge humide.

9.1. Quotidien (Fig.6)

- Nettoyer la partie à l'extérieur, la buse de vapeur 7, la petit douche 19 et le joint 20 sur le groupe 12.
- Nettoyer le tiroir de récupération de café moulu et des liquides 11.
- Rincer les filtres 14/15 et le porte-filtre 13 avec de l'eau chaude et un chiffon ou une éponge.

9.2. Périodique ou après une longue utilisation

En plus des opérations de nettoyage quotidiennes, effectuer les opérations suivantes :

- Plonger les filtres 14/15 et le porte-filtre 13 dans de l'eau bouillante pendant quelques minutes afin de dissoudre les gras du café et les enlever par un chiffon ou une éponge.
- Ajouter périodiquement des décalcifiants pour «machine à café familiale» dans de l'eau pendant le fonctionnement.

Suivre soigneusement les instructions données sur les paquets du décalcifiant. Pour de plus amples informations concernant le choix des produits décalcifiants, s'adresser au personnel qualifié ou au service après-vente.

- Nettoyer le réservoir de l'eau 8; placer soigneusement le tube 18 (Fig.7) de sorte qu'il touche le fond de réservoir.

10. MISE HORS DE SERVICE

10.1. Temporaire

- Vider le réservoir de l'eau 8 et la chaudière.
- Eteindre tous les interrupteurs et débrancher la prise d'alimentation électrique.
- Effectuer les opérations d'entretien
- Tenir la machine en lieu sec, à l'abri des intempéries (loin de la portée des enfants ou des personnes non autorisées.

10.2. Définitive

Apres avoir effectué toutes les opérations de mise hors de service temporaire :

- Couper le câble d'alimentation électrique.
- Emballer la machine dans une boîte de carton ou de polystyrène et la remettre au personnel chargé de l'élimination de déchets ou d'objets usagés.

11. POSSIBLES INCONVENIENTS

Dans le cas d'une détérioration du câble d'alimentation, s'adresser à un centre d'assistance autorisé pour son remplacement, car un outillage spécifique est nécessair
Les matériaux de déchet utilisés pour l'élaboration ou l'entretien, s'ils ne sont pas biodégradables ou polluants, sont à entreposer dans des conteneurs séparés et à livrer aux centres de récolte spécialisés.

Opérations de contrôle que peuvent être effectuées par l'utilisateur (lorsque la prise est débranchée).

A) La machine ne démarre pas :
- *S'assurer que la prise est branchée*
- *S'assurer de la présence de courant dans le réseau d'alimentation et que le disjoncteur différentiel ou l'interrupteur général est branché*
- *Contrôler les conditions de la prise et du câble d'alimentation, dans le cas de détériorations, les faire remplacer par un personnel qualifié.*

B) Le café ne sort pas:
- *Il n'y pas d'eau dans le réservoir; remplir le reséservoir.*
- *La chaudière n'a pas été remplie, après la sortie de la vapeur.*

C) L'eau chaude n'est pas distribuée:
- *Il n'y pas d'eau dans le réservoir; remplir le reséservoir.*
- *Le remplissage du réchauffeur n'a pas été effectué après l'utilisation de la vapeur.*
- *Gicleurs engorgés. Nettoyer les gicleurs de la lance de vapeur.*

D) La vapeur ne sort pas
- La chaudière n'a pas été remplie.
- Buses obstruées, nettoyer les buses de la vapeur.

E) Distribution irrégulière de café:
- *Nettoyer le filtre dans le porte-filtre.*
- *Mouture trop fine ou trop grosse, régler la monture.*

Pour toute anomalie ou inconvénient non spécifié, débrancher la prise de courant. Ne pas intervenir mais s'adresser à un personnel qualifié.

DE DEUTSCH

INHALTSVERZEICHNIS

BEZEICHNUNG: **Kaffeemaschine**

MODELLE: **SILVIA**

Das Schild auf dem Titelblatt des vorliegenden Hefts entspricht dem Identifikationsschild, das auf der Maschine angebracht ist .

Identifikationsschema Schilddaten:

1 Hersteller
2 Modell und Version
3 Spannung
4 CE Konformitätswarenzeichen (wo verlangt)
5 Seriennummer
6 Kesseldaten
7 Gesamtabsorption der Maschine
8 Schutzgrad
9 Motorleistung
10 Heizkörperleistung
11 Elektrischefrequenz
12 Konformitätszeichen
13 Herstellungsjahr

Einheitliche Symbole

⚠ *Gefahrensignal, das angibt, daß die betreffenden Anweisungen strengstens zu befolgen sind, um Schäden an der Maschine oder Unfällen vorzubeugen.*

Das vorliegende Heft ist grundlegender Bestandteil der Geräts und muß dem Anwender übergeben werden. Zur Gewährleistung des korrekten Umgangs und Gebrauchs des Geräts die Angaben der vorliegenden Anleitung gründlich durchlesen und beachten. Dieses Heft für eventuell späteres Nachschlagen sorgfältig aufbewahren.

1. ALLGEMEINE HINWEISE

- Evtl. Kaffeeflecken sind auf der Abnahme der Maschine entstanden
- Verpackungsteile (Kunststofftüten, Polystyrolschaum, Nägel, Karton, ect.) nicht in Reichweite von Kindern aufbewahren, da sie eine potentielle Gefahrenquelle darstellen.
- Vor dem Anschließen der Maschine nachprüfen, daß die Schilddaten mit denen des Stromnetzes übereinstimmen.
- Das Stromkabel muß glatt verlegt werden (nicht aufgerollt oder übereinander) und muß an vor Stößen geschützten, Minderjährigen unzugänglichen Stellen angeordnet werden, darf sich nicht in unmittelbarer Nähe von Flüssigkeiten oder Wasser und Wärmequellen befinden und darf nicht beschädigt werden (ggf. von Fachperdonal auswechseln lassen)
- Vom Einsatz von Adaptern, Mehrfachsteckern und/oder Verlängerungskabeln wird abgeraten.
  Falls dies jedoch nicht vermeidbar ist, sollten Produkte mit Qualitätsbescheinigung angewendet werden (wie IMQ, VDE, +s ect.). Dabei kontrollieren, dass die auf dem Produkt angegebenen Leistungsdaten in jedem Fall die Absorption (A=Ampere) der angeschlossenen Geräte überschreiten.
- Im Zweifelsfall die elektrische Anlage der Stromversorgung von Fachpersonal kontrollieren lassen.
  Die Stromversorgung muß die Anforderungen der geltenden Sicherheitsvorschriften erfüllern, darunter:
  - wirksame Erdung;
  - Kabelquerschnitt entsprechend der Absorption;
  - wirksame automatische Sicherung.
- Die Maschine auf eine wasserabweisende Fläche stellen (beschichtete Platte, Stahl, Keramik, ect.), die in angemessener Entfernung von Wärmequellen (Öfen, Herdplatten, Kaminen, ect.) liegt. Die Umgebungstemperatur darf nicht unter +5° sinken, NICHT FROSTBESTÄNDIG.
- Die Maschine keinen Witterungseinflüssen aussetzen und nicht an Stellen mit erhöhter Luftfeuchtigkeit aufstellen, wie z.B. in Badezimmern.
- Im Falle des Auswechselns von Teilen, Originalersatzteile bei einem zugelassenen oder Vertragshändler anfordern.
- Die verpackte Maschine muß an vor Witterungseinflüssen geschützter, trockener Stelle ohne Feuchtigkeit gelagert werden. Die Temperatur darf nicht unter +5° sinken.
  Es können bis zu drei Stücke der gleichen Art übereinander gestapelt werden. Es sollten keine andersartigen schweren Stücke auf die verpackten Maschinen gestellt werden.

⚠ *Falsche Installation kann Sach- oder Personenschäden zur Folge haben, für die der Hersteller nicht verantwortlich gemacht werden kann.*

2. BESCHREIBUNG

2.1 Eigenschaften

Die Maschine besteht aus einer zentral angeordneten Struktur, an der die Kaffeeausgabe und eventuell die Ausgabe von Dampf oder Heißwasser erfolgt.

Das Gerät umfaßt eine Tragstruktur aus lackiertem Eisen mit entsprechenden Verkleidungen, zum Teil aus Edelstahl.

2.2 Schutzvorrichtungen

Heizkessel mit mechanischen Federventilen gegen Überdruck.

Elektromagnetische Pumpe mit Thermoschutz.

Alle beweglichen Teile und Heizelemente sind innerhalb der Verkleidung des Geräts angeordnet.

2.3 Geräuschentwicklung

In der Regel liegt Schallpegel am Arbeitsplatz nicht über dem Wert 70dB(A).

2.4 Vibrationen

Die Maschine liegt auf vibrationsdämpfenden Gummiauflagern auf. Unter normalen Betriebsbedingungen erzeugt die Maschine keine Vibrationen, die für Bedienungsperson oder Umwelt schädlich sein könnten.

Legende (Abb.2)**:**

1 Hauptschalter ein-aus
2 Anzeigeleuchte Wassererhitzung eingeschaltet
3 Schalter Kaffeeausgabe
4 Schalter Wasserausgabe
5 Schalter Dampfausgabe
6 Knauf Dampf/Wasser
7 Spritze zum Ausstoß von Wasser / Dampf
8 Wassertank
9 Desckel Tank
10 Gitter Tassenablage
11 Ablaufwanne
12 Einheit Kaffeeausgabe
13 Filterhalterung

Zubehör:

14 Filter für 2 Tasse
15 Filter für 1 Tassen
16 Druckteil
17 Dosierlöffel
\- Bedienungsanleitung

3. TECHNISCHE DATEN (Abb.3)

Abmessung Maschine	A-290 B-325 H-340mm
Abmessung mit Verpackung	A-430 B-340 H-450
Verpackungsvolumen	0,06m^3
Nettogewicht der Maschine	14 kg
Bruttogewicht mit Verpackung	15 kg
Anzahl Stücke	1
Elektromagnetische Pumpe	48W
Stromversorgung	Kennschilddaten
Widerstand	Kennschilddaten
Fassungsvermögen Wassertank	~ 2 l
Betriebstemperatur	+5° +45° C

4. VERWENDUNGSZWECK

Die Maschine wurde mit dem Ziel entwickelt, hergestellt und eingetragen, Kaffe und andere heiße Getränke (Tee, Cappuccino, etc.) zuzubereiten und auszugeben, Jeder andere Verwendungszweck gilt als unzulässig und somit gefährlich.
Die Bedienungsperson muß die Angaben zur Bedienung und Wartung des vorliegenden Heftes stets befolgen.
Im Zweifelsfall oder bei Betriebsstörungen von direkten Reparaturen oder Eingriffen Abstand nehmen und den Kundendienst verständigen.

Die Bedienungsperson darf nicht:

- Die heißen Flächen mit den Händen berühren, sondern muß ausschleißlich die entsprechenden Bedienungselemente benutzen;
- Wartungseingriffe durchführen oder das Gerät transportieren, wenn der Stecker angeschlossen ist und die Maschine noch heiß ist;
- Den Stecker durch Anziehen am Stromkabel herausziehen
- Die Maschine benutzen, wenn das Stromkabel beschädigt ist
- Die Maschine mit nassen oder feuchten Händen oder Füßen bedienen;
- Die Verpackung nicht umdrehen oder auf der Seite ablegen
- Die Maschine mit direktem Wasserstrahl mit Druck oder mit Dampf reinigen;
- Die Maschine in Wasser oder in eine andere Flüssigkeit eintauchen;
- Die Maschine benutzen, wenn sich Minderjährige in unmittelbarer Nähe aufhalten;
- Die Maschine von unfähigen Personen oder Minderjährigen bedienen lassen;
- Die Absaug- oder Ablaufgitter verstopfen
- Die Nachfüllklappen offen stehen lassen.
- Behälter mit Flüssigkeiten auf der Maschine abstellen.

⚠ *Falls die Maschine naß oder sehr feucht werden sollte, darf das Gerät solange nicht installiert und benutzt werden, bis es mit Sicherheit trocken ist.*
Das Gerät sollte jedoch in jedem Fall vom Servicetechniker vorsorglich auf eventuelle Schäden an den elektrischen Geräteteilen kontrolliert werden.

4.1. Gegenanzeigen bei der Anwendung

Die Maschine darf ausschleißlich für den vorgesehenen Verwendungszweck benutzt werden. Andere Verwendungszwecke, wie beispielsweise das Mahlen oder Ausgeben von anderen Produkten als Kaffee oder Produkten, die keine Lebensmittel sind, ist unzulässig.

⚠ *Bei unzulässigem, falschen oder unsachgemäßem Gebrauch der Maschine weist der Hersteller jegliche Verantwortung für Personen- oder Sachschäden zurück.*

5. TRANSPORT

5.1. Verpackung

Das Frachtstück während des Transports stets in der richtigen Position halten. Dabei die aufgedruckten Angaben auf der Außenseite der Kartons beachten.

⚠ *Die Verpackung nicht umdrehen oder auf die Siete kippen.*

In der Verpackung sind auch die losen Teile und die Unterlagen des Geräts mit enthalten, die für späteres Nachschlagen aufbewahrt werden müssen.

- Den oberen Teil der Verpackung öffnen, die Zubehörteile entnehmen und dann die Maschine aus der Umhüllung ziehen.
- Die Unversehrtheit der Maschine, der Zubehörteile, des Stromkabels und des Steckers überprüfen. Werden Schäden festgestellt, ist sofort der Händler zu verständigen.

⚠ *Verpackungsteile (Kunststofftüten, Polystyrolschaum, Nägel, Karton. etc.) nicht in Reichweite von Kindern aufbewahren, da sie eine potentielle Gefahrenquelle darstellen.*
Die Verpackungsteile nicht einfach wegwerfen, sondern bei den dazu vorgesehenen Stellen abgeben.

6. INSTALLATION

Die Maschine wird entsprechend der Schilddaten installationsfertig geliefert.

⚠ *Kontrollieren, daß das Stromnetz dieselben elektrischen Eigenschaften der Maschine aufweist.*
Die Anlage der Stromversorgungn muß mit einer Sicherung oder mit einem automatischen Hauptschalter und einer wirksamen Erdung versehen sein. Falls keine elektrischen Sicherheitsvorrichtungen vorhanden sein sollten, ist von entsprechendem Fachpersonal ein allpoliger Schalter einzubauen, der entsprechend der geltenden Sicherheitsvorschriften einen Kontaktabstand von mindestens 3 mm besitzt.
Die Erdung des Geräts ist Vorschrift.
Falls diese Unfallvorbeugevorschrift nicht eingehalten wird, weist der Hersteller jede Verantwortung zurück.
Darauf achten, daß das Stromkabel nicht durch Biegen, Drücken oder andere Beanspruchungen beschädigt wird.
Maschine nicht am Kabel vom Strom abschalten sondern immer am Stecker.

Maschine nicht in Nischen/Ecken anschließen, diese muß problemlos bedient und gewartet werden können.

- Die Fläche, auf der die Maschine installiert wird, muß eben, trocken, robust und stabil sein sowie sich in einer Höhe von 80 cm vom Fußboden befinden.
- Die Maschine aufstellen und den Stecker in die Steckdose stecken.

6.1. Beschreibung der Bedienungselement (Abb. 4)

1. Hauptschalter mit orangefarbener Kontrolleuchte Ein/Aus;
Wird diese Taste betätigt, dann wird der Maschine Strom zugeführt, die orangefarbener Kontrolleuchte leuchtet auf und das Wasser im Kessel wird erhitzt.

2. Leuchtanzeige Heizkessel;
Leuchtet auf, wenn der elektrische Widerstand, der das Wasser im Kessel erhitzt, in Betrieb ist.

3. Schalter Kaffeeausgabe mit orangefarbener Kontrolleuchte Ein / Aus;
Wird diese Taste gedrückt, erfolgt die Kaffeeausgabe. Dies wird durch die orangefarbener Kontrolleuchte angezeigt.

4. Schalter Heißwasserausgabe mit orangefarbener Kontrolleuchte Ein / Aus;
Wird diese Taste gedrückt, wenn gleichzeitig der Dampfknauf geöffnet ist, erfolgt die Heißwasserausgabe. Dies wird durch die orangefarbener Kontrolleuchte angezeigt.

5. Schalter Dampfausgabe mit orangefarbener Kontrolleuchte Ein / Aus;Wird diese Taste gedrückt, wenn gleichzeitig der Dampfknauf geöffnet ist, erfolgt die Dampfausgabe. Dies wird durch die orangefarbener Kontrolleuchte angezeigt.

6. Knauf Dampf/Heißwasserausgabe Wenn dieser Knauf betätigt wird und gleichzeitig der Schalter 5 eingeschaltet ist, erfogt die Dampfausgabe aus dem Rohr. Wenn dieser Knauf betätigt wird und gleichzeitig der Schalter 4 eingeschaltet ist, erfolgt die Heißwasserausgabe aus dem Rohr.

⚠ *Anmerkung: Die beiden Schalter 4 und 5 müssen getrennt benutzt werden. (Es können nicht gleichzeiting Dampf und Heißwasser ausgegeben werden).*

7. INBETRIEBNAHME

7.1. Auffüllen (Abb. 2)

Beim ersten Mal zum Nachfüllen durchführen (die Maschine immer ausschalten:

- Den Deckel öffnen und in den Behälter etwa 2 Liter Wasser einfüllen (dazu Trinkwasser verwenden, das möglichst enthärtet wurde).
- Den Deckel 9 schließen und überprüfen, daß der Gummischlauch 12 Boden des Tanks reicht.

Beim ersten Mal, nach langem Betriebsstillstand des Geräts order bei totalem Ausleeren des Tanks durchführen:

- Die Filterhalterung 13 aushängen, das Dampfventil 6 öffnen, dann den Hauptschalter 1 betätigen und gleichzeitig die Taste zur Kaffeeausgabe 3.
- Wenn Wasser aus dem Dampfröhrchen 7 austritt, das Dampfventil 6 schließen und für einige Sekunden Wasser aus der Baugruppe 12 austreten lassen, danach die Taste zur Kaffeeausgabe 3 ausschalten.

  Tritt nach 30 s kein Wasser aus, den Vorgang wiederholen.
- Die Filterhalterung 13 mit eingesetztem Filter einhängen und abwarten, daß sich die Maschine aufheizt und die geeignete Temperatur erreicht.

⚠ *Wird die Maschine erstmalig verwendet, bei erhitzter Maschine etwa 0,5 l Wasser abfließen lassen, um eine Spülung der Baugruppe vorzunehmen.*

8. BETRIEB

8.1. Aufheizen der Maschine

- Beim Einschalten durchführen (Maschine kalt)
- Das Wasseniveau im Tank kontrollieren;
- Den Schalter 1 drücken (Leuchtanzeige 2 eingeschaltet).

⚠ *Nicht länger als 4 bis 5 Minuten Dampf ausgeben, ohne das Wasser im Heizkessel neu vorzubereiten (siehe entsprechenden Abschnitt).*

- Warten, bis das Gerät die Betriebstemperatur erreicht hat (Leuchtanzeige 2 eingeschaltet).

8.2. Ausgabe des Kaffee (Abb.2-8)

- Die Filterhalterung 13 aus ihrer Position durch Drehen im Uhrzeigersinn lösen.
- Den Filter mit dem entsprechenden Dosierlöffel 17 mit einer Dosis für eine oder zwei Tassen füllen (je nach Filtereinsatz 14/15)
- Den Kaffee mit der Presse 14 zusammendrücken.
- Die Filterhalterung 13 wieder an ihrem Platz einhängen und durch Drehen entgegen dem Uhrzeigersinn festziehen.
- Die Tassen unter den Ausgangsöffnungen aufstellen, die sich unter der Filterhalterung 13 befinden.
- Die Taste zur Kaffeeausgabe 3 betätigen; nach einigen Sekunden beginnt die Ausgabe. Nach dem Erreichen der gewünschten Menge, die Taste 3 ausschalten.

⚠ *Das Wasserniveau im Tank 8 muß öfter kontrolliert werden, um zu vermeiden, daß die Pumpe während der Kaffeeaursgabe Luft ansaugt und somit unvermittelt Geräusche verursacht.*
In diesem Fall die Tasche 3 sofort ausschalten, Wasser im Tank nachfüllen und die Vorgänge zur Inbetriebnahme wiederholen.
Es sollte sehr vorsichtig mit den heißen Maschinenteilen umgegangen werden, besonders mit der Ausgabeeinheit und dem Dampfrohr. Niemals während der Durchführung der betreffenden Vorgänge die Hände unter die Einheit bzw. unter das Rohr halten.

POD ADAPTABLE

„Silvia“ ist für die Verwendung des Kapselnsets vorbereitet. Für weitere Informationen setzen Sie sich mit Ihrem Vertrauenshändler inVerbindung.

8.3. Dampfausgabe

- Den Dampfschalter 5 drücken und einige Sekunden warten, den Hahn 6 öffnen und das Kondenswasser ablassen, dann den Hahn wieder zudrehen.
- Etwa 30 Sekunden abwarten, dann das Dampfrohr in die Flüssigkeit tauchen, die erhitzt werden soll (Wasser, Punsch, etc.), den entsprechenden Knauf 6 drehen; der Dampf tritt aus und erhitzt das Getränk auf die gewünschte Temperatur.

⚠ *Nicht länger als 4 bis 5 Minuten Dampf ausgeben, ohne das Wasser im Heizkessel neu vorzubereiten (siehe entsprechenden Abschnitt).*

- Wenn das Getränk erhitzt ist, etwas Dampf ablassen, um die Spritzöffnungen 7 zu reinigen.
- Die Dampftaste 5 ausschalten und das Dampfrohr 7 mit einem feuchten Tuch reinigen.
- Wasser im Tank auffüllen (siehe Abschnitt 8.6)

8.4. Cappuccio

Um Cappuccino mit cremigem Schaum zu erhalten, folgendermaßen verfahren:

- Ein hohes, enges Gefäß etwa zur Hälfte mit Milch füllen.
- Das Rohr 7 etwa bis zur Hälfte in die Milch tauchen, den Knauf 6 betätigen und die Milch auf die gewünschte Temperatur erhitzen.
- Den Knauf 6 wieder zudrehen, die schaumige, cremige Milch in die zuvor vorbereitete Kaffeetasse gießen.
- Wasser im Tank auffüllen (siehe Abschnitt 8.6).

8.5. Heißwasserausgabe

- Ein geeignetes Gefäß für das Wasser unter das Rohr 7 stellen.
- Den Kauf 6 öffnen und eventuell vorhandenen Dampf aus dem Heizkessel ablassen.
- Den Schalter 4 drücken und die gewünschte Wassermenge auslaufen lassen.
- Den Knauf 6 zudrehen und den Schalter 4 ausschalten.

8.6. Auffüllen des Wassers im Heizkessel (Abb.2)

- Kontrollieren, daß die Schalter 4 und 5 ausgeschaltet sind und die Filterhalterung 13 ausgedreht ist;
- Den Schalter 3 drücken und warten, bis das Wasser aus der Einheit 12 läuft;
- Den Schalter 3 ausschalten;
- Bei Gefahr sofort alle Schalter ausschalten und den Stecker herausziehen.

8.7. Einstellung des Drucks der Pumpe (Abb. 5)

⚠ **Achtung!** *Diese Operation darf nur von einem Fachtechniker durchgeführt wwerden.*

Zur Einstellung des Drucks der Wasserpumpe, den Netzstecker herausziehen und bis zur vollständigen Abkühlung der Maschine warten. Den oberen Deckel entfernen, indem man die Befestigungsschrauben ausdreht und - bei geöffneter Maschine - wie folgt vorgehen:

1 Gegenmutter lockern
2 Auf den Schlauchanschluss (im Bild) einwirken und diesen festschrauben um den Druck zu erhöhen, bzw. diesen lockern und den Druck zu verringern. Den Schlauchanschluss um maximal eine Umdrehung ein- bzw. ausdrehen.
3 Nach der Einstellung die Gegenmutter wieder einziehen, um die Stellung des Dichtungshalters zu befestigen, den oberen Deckel zurückstellen und diesen durch die Schrauben befestigen.

9. WARTUNG

⚠ *Bei dem Eingriffen zur Wartung muß die Maschine ausgeschaltet und kalt sein, der Stecker muß herausgezogen sein.*
Beim Reinigen keine Reinigungsmittel und metallenen oder schleifenden Hilfsmittel verwenden, wie Metallschwämme, Metallbürsten, Nadeln etc., sondern einen feuchten Lappen oder Schwamm

9.1. Täglich (Fig.5)

- Das Gehäuse, das Dampfrohr 7, die Spritze 19 und die Dichtung 20 der Einheit 12 reinigen.
- Den Ablaufbehälter 11 kontrollieren und ggf.reinigen.
- Die Filter 14/15 und die Filterhalterung 13 mit warmem Wasser und einem Lappen oder Tuch reinigen.

9.2. Regelmäßig oder nach intensiver Nutzung der Maschine

Neben den täglich durchzuführenden Arbeiten auch folgende Vorgänge vornehmen:

- Die Filter 14/15 und die Filterhalterung 13 einige Minuten lang in kochendes Wasser tauchen, damit sich das Kaffeefett besser löst. Dann das Fett mit einem Lappen oder Schwamm entfernen.
- Dem Wasser regelmäßig die entsprechenden Entkalkungsprodukte für „Hauschaltskaffeemaschinen“ während des Betriebs zusetzen.

⚠ *Die Anweisungen auf der Verpackung des Entkalkungsprodukts sorgfältig folgen. Zu Informationen bei der Wahl des Entkalkungsprodukts wenden Sie sich an Fachpersonal oder an den Kundendienst.*

- Den Wassertank 8 reinigen, dabei darauf achten, den Gummischlauch 18 (Abb.6) wieder so einzusetzen, daß er bis auf den Boden des Tank reicht.

10. AUSSER BETRIEB SETZEN

10.1. Vorübergehendes Außerbetriebsetzen

- Den Wassertank 8 ausleeren und das restliche Wasser aus dem Heizkessel ablassen.
- Alle Schalter ausschalten und der Stecker herausziehen.
- Wartungsvorgänge durchführen.
- Das Gerät an trockener und vor Witterungseinflüssen geschützter Stelle lagern, die nicht leicht zugänglich ist (unzugänglich für Minderjährige oder unfähige Personen aufbewahren).

10.2. Endgültiges Außertriebsetzen

Neben den Vorgängen zur vorübergehenden Außerbetriebsetzung folgende Maßnehmen treffen:

- Stromkabel abschneiden;
- Die Maschine in Karton, Polystyrol oder Ähnlichem verpacken und dem entsprechendem Personal übergeben (zugelassenem Entsorgungsunternehmen oder Gebrauchtwarenhändler).

11. MÖGLICHE BETRIEBSSTÖRUNGEN

⚠ *Im Falle der Beschädigung des Stromzufuhrkabels ist ein zugelassenes Kundendienstzentrum zu verständigen, um die Auswechselung vorzunehmen, da dazu ein Spezialwerkzeug erforderlich ist.*
Die zur Bearbeitung oder Wartung verwendeten Abfallmaterialien müssen, wenn sie nicht biologisch abbaubar oder schädlich sind, in getrennten Behältern aufbewahrt und bei den entsprechenden Sammelstellen abgegeben werden.

Kontrollen, die vom Nutzer durchgeführt werden können (bei herausgezogenem Stecker).

A) Die Maschine schaltet sich nicht ein:
- *Kontrollieren, ob der Stecker eingesteckt ist.*
- *Kontrollieren, ob das Stromnetz unter Strom steht und ob die Sicherung oder der Hauptschalter eingeschaltet sind.*
- *Den Zustand des Steckers und des Stromkabel überprüfen, ggf. bei Beschädigung von Fachpersonal auswechseln lassen.*

B) Die Kaffeeausgabe erfolgt nicht:
- *Wassermangel im Tank, Wasser nachfüllen*
- *Nach der Dampfentnahme wurde der Heizkessel nicht aufgefüllt.*

C) Es tritt kein heißes Wasser aus:
- *Wassermangel im Tank, Wasser nachfüllen*
- *Vor dem Einsatz des Dampfes wurde der Heizkessel nicht aufgefüllt*
- *Düsen verstopft; Düsen an der Dampfspritze 7 reinigen*

D) Die Dampfausgabe erfolgt nicht:
- *ie Heizkessel wurde nicht aufgefüllt*
- *Düsen verstopft; Düsen des Dampfstrahlers reinigen 7*

E) Unregelmäßige Kaffeeausgabe:
- *Filter in der Filterhalterung reinigen*
- *Kaffeepulver zu fein oder zu grob gemahlen.*

⚠ *Bei allen anderen Anomalien oder Betriebsstörungen, die nicht an dieser Stelle aufgeführt sind, den Stecker herausziehen, selbst keine Reparaturen oder Kontrollen durchführen, sondern fachlich qualifizierten Kundendienst verständigen*

EN ENGLISH

CONTENTS

PRODUCT RANGE: **Coffee machine**

MODEL: **SILVIA**

The label illustrated on the cover of this instruction manual corresponds to the identification label placed on the machine.

Label data (Fig.1)

1 Manufacturer
2 Model and version
3 Voltage
4 EC conformity mark (if required)
5 Serial number
6 Boiler data
7 Machine total absorption
8 Protection level
9 Motor power
10 Heating element power
11 Frequency
12 Conformity marks
13 Year of manufacture

Symbols

⚠ *Warning symbols. The instructions which refer to this symbol must be followed with great care in order to avoid accidents or damage to the machine.*

This manual is an integral and essential part of the product and must be delivered to the user. The warnings contained in it must be read carefully, as they supply important indications related to the safety of installation, use and maintenance. Keep this manual for future reference.

1. GENERAL SAFETY RULES

- Any traces of coffee are due to testing of the machine
- The packing elements (plastic bags, expanded polystyrene, nails, cardboard, etc.) must not be left within the reach of children, as they are potential sources of danger.
- Check that the data on the machine corresponds to those of the electrical supply network, before connecting the equipment.
- It is advisable to unwind the supply cable for the whole length to avoid twisting or damages. Do not place the cable near water, liquids or heat sources. The cable must not be damaged (should the cable be damaged, contact qualified personnel to replace it).
- It is inadvisable to use adapters, multiple sockets and/or extensions. When their use is indispensable, only products with certificate of quality (e.g. UL, etc.) may be used. Check that the voltage capacity limit indicated on the adapters exceeds the absorption capacity (A = ampere) of the equipment.
- When in doubt, request an accurate check of the connections by qualified personnel. The wiring system must comply with the following safety regulations:
  - efficient grounding
  - section of conductors suitable for absorption capacity
  - efficient earth leakage protection circuit breaker.
- Do not install the machine near heat sources (oven, cooking stove, fireplace, etc.) or in conditions in which the temperature may not go below 41°F. IT MUST BE PROTECTED AGAINST FREEZING CONDITIONS.
- Do not leave the machine exposed to atmospheric agents (rain, sun, etc.) and do not install in damp rooms such as bathrooms.
- In the event of parts replacement, request original spares from an authorized retailer or dealer.
- Keep the packed machine in a dry place, not exposed to atmospheric agents and in conditions in which the temperature will fall below 41°F.
- Do not stack more than three items of the same kind. Do not place heavy items on the packaging.

⚠ *Erroneous installation may cause damage to people and things for which the manufacturer cannot be considered responsible.*

2. DESCRIPTION
2.1 Assembling information

The machine is composed of a central structure for obtaining espresso and steam/hot water.
The body is made up of a supporting structure in painted iron, suitably covered with stainless-steel panels.

2.2 Protections

Water boiler equipped with spring mechanical valves for over-pressures.
Electro-magnetic pump equipped with thermal protection.
All the moving and heating parts are inside the machine.

2.3 Aerial noise

The noise level does not generally exceed 70dB(A) when the machine is in operation.

2.4 Vibrations

The machine is supplied with rubber vibration-suppressing feet. In normal working conditions, the machine does not produce vibrations harmful to the operator and/or the environment.

Key (Fig.2) **:**

1 Main power switch
2 Boiler resistance light
3 Coffee delivery switch
4 Hot water delivery switch
5 Steam delivery switch
6 Steam/water knob
7 Steam wand
8 Water tank
9 Lid
10 Drip tray
11 Discharge drawer
12 Coffee dispensing unit (group head)
13 Portafilter

Accessories:

14 One two-cup portafilter with double spout
15 One one-cup filter basket
16 Coffee tamper
17 Coffee measuring scoop

3. TECHNICAL DATA (Fig.3)

Machine dimensions	A-290 B-325 H-340mm
Packing dimensions	A-430 B-340 H-450
Packing volume	0,06m^3
Net weight	14 kg
Gross weight with packing	15 kg
No. of items	1
Electromagnetic pump	48W
Electricity supply	plate data
Resistance	plate data
Water tank capacity	~ 2 l
Working place temperature	+5° +45° C

4. INTENDED USE

- The machine has been designed and manufactured to obtain espresso and other hot beverages (tea, cappuccino, etc.).
- This machine is only intended for the purposes for which it was designed. Any other use is to be considered unsuitable and therefore dangerous.
- The user must always follow the indications contained in this manual. If the machine is not working properly, switch it off and do not attempt any direct repair. For service, contact the retailer.

The user must not:

- •Touch the hot surfaces of the machine with his hands, but use only proper the controls;
- Transport the machine or carry out maintenance operations with the plug connected and when the machine is warm;
- Use the machine if the supply cable is damaged
- Touch the machine with wet or damp hands or feet
- Overturn or place the packaging on one side
- Wash the machine with water or vapour jet
- Dip the machine in water or other liquid
- Use the machine when there are children in close proximity
- Allow the machine to be used by children or incapable persons
- Obstruct the aspirations or heat dissipation grills
- Place containers with liquids on the machine

⚠ *It is forbidden to install or use the machine if it is wet or damp.*

It is always necessary to request an accurate check by qualified personnel in order to find any possible damages to the electric components.

This machine may be used only for the purposes for which it was designed. It cannot be used to dispense products other than coffee or any non food products.

⚠ *The manufacturer cannot be held responsible for any damage caused by unsuitable, erroneous or irrational use of the machine.*

5. TRANSPORT

5.1. Packaging

The machine must always be transported in the correct position following the instructions on the cardboard box.

⚠ *Do not turn over the machine or lay it down on its side.*

The box also contains separate accessories and technical documentation which must be saved for further consultation.

- Open the top part of the packaging, remove the accessories and then remove the machine from its packaging.
- Check if the machine, the accessories, the electric cable and the plug are in perfect condition. Should one of these parts be damaged, immediately contact the retailer.

⚠ *The packing elements (plastic bags, expanded polystyrene, nails, cardboard, etc.) must not be left within reach of children as they are potential sources of danger.*
Do not dispose of the packing elements in the environment; consign them to firms authorized for their disposal.

6. INSTALLATION

The machine is delivered ready to be installed in accordance to the label data.

⚠ Ensure that the electrical supply system has the same features as the machine.

The electrical supply system must be equipped with a GFI (ground-fault interrupt) or a general automatic switch with an efficient grounding system. Should there be no electrical protection element, have a single-pole switch installed by qualified personnel, as outlined by the current safety regulations with a contact opening distance of either equivalent or over 3 mm.

The grounding of the appliance is mandatory.

The manufacturer declines all responsibility in the event of failure to respect the accident prevention norms.

Take care not to damage the supply cable by placing undue weight upon it.

Do not disconnect the machine by pulling the cable, but instead by gripping the plug.

In order to prevent problems relating to operation, supply and maintenance, the machine is not to be positioned in any recesses or similar difficult positions.

- The machine must be placed on a completely level surface, that is both dry and sufficiently stable and at a height of 80 cm from the ground.
- Position the machine and connect the plug to the power outlet.

6.1. Control description (Fig.4)

1. Main power switch with orange on/off indicator light:

On pressing this switch, when orange light is on, the machine is powered.

2. Boiler resistance light:

This light comes on when the boiler water is being heated.

3. Coffee delivery switch with orange on/off indicator light:

On pressing this switch, when orange light is on, coffee is delivered.

4. Hot water delivery switch with orange on/off indicator light:

On pressing this switch, when orange light is on, the machine is ready to deliver hot water through the steam wand.

5. Steam delivery switch with orange on/off indicator light:

On pressing this switch, when the orange light is on, the machine is ready to deliver steam.

6. Hot water/steam delivery knob:

With switch (4) engaged, on turning the knob hot water comes out of the steam wand.

With switch (5) engaged, on turning the knob, steam comes out of the steam wand.

⚠ ***Note:** Switches 4 and 5 must be used separately (water cannot be taken at the same time as steam or vice versa).*

7. STARTING UP

7.1. Filling (Fig. 2)

Fill the water tank before using the machine and when it is necessary (always switch off the machine)

- Open the lid (9) and pour about 2 litres of water into the tank (use drinking water, softened if possible).
- Close the lid (9) making sure that the rubber water delivery tube (18) is at the bottom of the tank.

Fill the water tank before using the machine, after a long period of inactivity or when the tank is empty.

- Detach the portafilter (13), turn the steam knob counter-clockwise to open the steam tap (6), then press the main switch (1) together with the coffee delivery switch (3).
- When the water comes out of the steam wand (7), turn the steam knob clockwise to close the steam tap (6) and allow water to escape from group head (12) for a few seconds, then switch off the coffee delivery switch (3).

  If water fails to come out after 30 seconds repeat the operation.
- Insert the portafilter (13) and wait until the machine heats up and reaches the correct temperature.

⚠ *On using the machine for the first time, allow about ½ a litre of water to go through the machine in order to rinse the unit.*

8. FUNCTION

8.1. Machine heating

To be undertaken on starting up (machine cold)

- Ensure you have water in the tank.
- Press main power switch (1); indicator light (2) comes on

⚠ *Never deliver steam longer than 4-5 minutes without filling the boiler water*

- Wait until the machine reaches working temperature (when indicator light (2) goes off)

8.2. Coffee preparation

- Detach the portafilter (13) from its slot by turning it in a clockwise direction and pulling in a downward motion.
- Using the measurement scoop (17) supplied, fill the filter with either one or two measurements of coffee according to the inserted filter (14/15).
- Press the coffee using tamper (16).
- Re-connect and tighten the portafilter (13) in its slot by turning it in a counter-clockwise direction.
- Position your espresso cup(s) under the exit outlets of the portafilter (13).
- Press the coffee delivery switch (3); delivery will begin after a few seconds. On obtaining the required amount turn off switch (3).

Check frequently the water level in tank (8) in order to avoid causing the pump to pull in air during coffee delivery (which is noisy). If this should happen, immediately switch off the coffee delivery switch (3), fill the water tank and repeat the "starting up" operations.

It is recommended to pay attention to the hot parts of the machine, especially the delivery group and the steam outlet steam wand. Never put your hands under the group or under the steam outlet while the machine is working.

POD ADAPTABLE ***Silvia is designed for installation of our coffee pod kit. For further information, please contact your dealer accordingly.***

8.3. Steam delivery

- Press the steam switch (5), wait a few seconds and then open the steam tap (6) to allow any condensed water to be expelled from the steam wand (7). Close the tap (6) again.
- Wait about 30 seconds, then immerse the steam wand (7) in the liquid to be heated. Open the steam tap (6), the steam will come out and heat the liquid to the desired temperature.

Never deliver steam longer than 4-5 minutes without filling the boiler water

- Once the heating of the liquid is complete, discharge a little steam to clean out the sprayer hole in steam wand (7).
- Turn off the steam switch (5)and clean the steam wand (7) with a damp cloth.
- Fill up the water in the tank (see relative paragraph 8.6)

8.4. To steam milk

Fill a steam pitcher approximately half-full with milk

- Immerse about half of the steam wand (7) in the liquid, open steam tap (6) and heat the milk to the desired temperature.
- Close steam tap (6), remove steam wand (7) from container.
- Restore the water level in the boiler (see relative paragraph 8.6).

8.5. Hot water delivery

- Position a container under the steam wand (7).
- Open the steam tap (6) and discharge any steam present in the boiler.
- Press water delivery switch (4) and take the necessary amount of water.
- Close steam tap (6) and turn off water delivery switch (4) .

8.6. Refilling water in the boiler

- Check that switches (4) and (5) are off and that the portafilter (13) is disconnected;
- Press coffee delivery switch (3) and wait for the water to come out of group head (12)
- Turn off coffee delivery switch (3).
- In the event of a dangerous situation immediately turn off all the switches including main power and unplug the machine from the power source.

8.7. Pump pressure adjustment (Fig.5)

Warning! *This operation must strictly be conducted only by qualified technical personnel.*

To adjust the water pump pressure, unplug the machine so that it powers down completely. Wait until it has completely cooled down, then remove the top cover element by screwing out the relative lock screws. Once machine is open, proceed as follows:

1 Loosen the lock nut.
2 Act on the flexible hose connector fitting as illustrated i.e. screw it in to increase pressure or screw it out to decrease pressure. Take care to screw the connector fitting either in or out by maximum one turn.
3 Once the adjustment operation is complete, screw the lock nut back on again to close the connecting nozzle into position. Place the top cover element back on and lock the relative screws back in again.

9. MAINTENANCE

All maintenance operations must be carried out with the machine off and cold and with the power plug disconnected.
Use a damp cloth or sponge for cleaning. Do not use any metallic or abrasive materials for cleaning (such as scourers, metal brushes, needles or detergents).

9.1. Daily (Fig.5)

- Clean the bodywork, the steam wand* (7), the diffuser (19) and the cup-base seal (20) of group head (12).
- Check and clean the discharge drawer (11) as required.
- Rinse filters (14/15) and the portafilter (13) using hot water and a cloth or sponge.

It is very important to clean the steam wand (7) with a damp cloth or sponge after each use, as well as discharging any milk residue from the wand by opening the steam tap (6) briefly, then closing again.

9.2. Periodically or after a period of intensive machine use

Do the following in addition to the “Daily” operations:

- Immerse filters (14/15) and the portafilter (13) in boiling water for a few minutes to allow the coffee grease to dissolve, then remove using a sponge or a cloth.
- Periodically use a special espresso machine-cleaning product.

Carefully follow the instructions on the cleaning products’ packaging. For information concerning the choice of the cleaning product, contact the retailer.

- Clean water tank (8), carefully immerse water-delivery tube (18) (Fig.6) as far as possible into the water tank.

10. PLACING OUT OF ACTION

10.1. Temporary

- Empty the water tank (8) and the remaining water in the boiler.
- Turn off all the switches and disconnect the power plug.
- Carry out the necessary maintenance operations.
- Place the machine is a dry place, away from atmospheric agents and of exclusive access (avoid leaving it in the reach of minors or untrained persons).

10.2. Definitive

Do the following in addition to the “Temporarily placing out of service” actions:

- Cut the power cable,
- Wrap cardboard or other material around the machine and consign to the authorized personnel (authorized refuse disposal center or used material collection center).

11. POSSIBLE PROBLEMS

In the event of damage to the power supply cable, contact an authorized service company for replacement as a special tool is required.
The scrap materials used for processing or maintenance should be placed in containers and sent to special collection centers, unless they are biodegradable or non-polluting.

Operations to be carried out by the user after having disconnected the electrical supply:

A) The machine fails to start:
- *Check whether the power plug is connected*
- *Check that the power is on and that the GFI (ground-fault interrupt) or the main switch is engaged*
- *Check the conditions of the plug and the power cable, should they be damaged have them replaced by authorized personnel*

B) Machine fails to deliver coffee
- *The water tank is empty; fill it*
- *The boiler has not refilled after using the steam element*

C) Machine fails to deliver hot water and/or steam:
- *The water tank is empty; fill it*
- *The boiler has not been refilled after using the steam element*
- *Clogged nozzle: clean the steam delivery nozzle*

D) Irregular coffee delivery:
- *Rinse the portafilter*
- *Rinse the dispersion screen by running water through the group head (12) – to do so, press the coffee deliveryswitch (3)*
- *Check that your grind is neither too coarse nor too fine.*

In the event of all problems not specified always detach the power cable, avoid undertaking any further diagnostic operations or direct repair, and contact the retailer or a qualified service company.

For more information and detailed online instructions, please visit our website at www.rancilio.com

ES ESPAÑOL

ÍNDICE

DENOMINACIÓN: **Máquina para café**

MODELO: **SILVIA**

La placa colocada en la portada de este folleto se corresponde a la placa de características colocada en la máquina.

Esquema de identificación de los datos de la placa (Fig.1):

1 Fabricante
2 Modelo y versión
3 Tensión eléctrica
4 Marca CE (donde pedido)
5 Número de matrícula
6 Datos caldera
7 Absorción total de la máquina
8 Grado de protección
9 Potencia motor
10 Potencia elemento calefactor
11 Frecuencia eléctrica
12 Marca de conformidad
13 Año de fabricación

Convenciones tipográficas

⚠ *Señal de peligro para avisar que es preciso atenerse terminantemente a las instrucciones a las cuales hace referencia con el fin de evitar daños a la máquina y accidentes.*

El presente folleto forma parte integrante del producto y es preciso entregado al usuario. Para un uso correcto del aparato, es preciso leer detenidamente el manual y atenerse a todas las indicaciones que contiene. Guardar cuidadosamente el folleto para toda ulterior consulta.

1. ADVERTENCIAS GENERALES

- Eventuales restos de café se deben a la prueba conforme efectuada en el aprato
- Los elementos de embalaje (bolsas de plástico, poliestirol expandido, clavos, cartones, etc.) no deben dejarse al alcance de niños ya que son potenciales fuentes de peligro.
- Antes de conectar la máquina, hay que comprobar que los datos de la placa correspondan a los de la red de distribución eléctrica.
- El cable de alimentación tiene que quedar bien extendido (evitar que se enrolle o superponga) en una posición no expuesta a eventuales golpes o manumisiones por parte de menores de edad; no debe estar cerca de líquidos, agua o fuentes de calor ni tiene que presentar daños (de ser necesario, encargar su reemplazo a personal cualificado)
- Se desaconseja usar adaptadores, tomas múltiples y/o cables de largo. Cuando fuese indispensable usar tales artilugios, es preciso usar productos de calidad certificada (tipo IMQ, VDE, +s, etc.) y comprobar que el valor de potencia grabado en el producto sea siempre superior al consumo (A= Amperio) de los aparatos conectados.
- En caso de dudas o de incertidumbres solicitar un control, por parte de personal cualificado, de la instalación de alimentación eléctrica que tiene que cumplir los requisitos de las normas de seguridad vigentes, entre las cuales:

  - puesta a tierra eficaz;

  - sección de los conductores suficiente para la potencia de absorbimiento;

  - dispositivo interruptor de seguridad eficiente.
- Emplazar la máquina sobre una superficie repelente al agua (laminado, acero, cerámica, etc.) lejos de fuentes de calor (hornos, hornillos, chimeneas, etc.) y en sitios en los cuales la temperatura no llegue por debajo de +5°C. TEME EL HIELO.
- No exponer la máquina a la intemperie ni colocarla en sitios muy húmedos como los cuartos de baño.
- En caso de substitución de piezas, solicitar repuestos originales a un concesionario o a un Revendedor Autorizado.
- La máquina embalada se debe almacenar en un sito resguardado contra la intemperie, seco y sin humedad. La temperatura no tiene que ser inferior a los +5°C.

  No se pueden apilar más de 3 bultos del mismo tipo. Es preciso evitar que se apilen al embalaje bultos pesados de otra clase.

⚠ *Una instalación errada puede ocasionar daños a las personas y a las cosas de cara a los cuales el fabricante no puede ser considerado responsable.*

2. DESCRIPCIÓN

2.1 Características

La máquina se compone de una estructura central en la cual se efectúa la erogación de café y la eventual emisión de vapor o de agua caliente.
La construcción incluye una estructura portante en acero barnizado, oportunamente cerrada con paneles en acero inoxidable.

2.2 Protecciones

La caldera dispone de válvulas mecánicas de muelle contra las sobrepresiones.
La bomba electromagnética dispone de una protección térmica.
Todos los órganos en movimiento y de calefacción están dentro de la estructura cerrada de la máquina.

2.3 Ruido aéreo

En el sito de uso por lo general no se supera el nivel de presión sonora de 70 dB(A).

2.4 Vibraciones

La máquina tiene unas patas en goma para amortiguar las vibraciones. En condiciones de uso normales, la máquina no genera vibraciones perjudiciales para el usuario o el medio ambiente.

Explicación (Fig.2)**:**

1 Interruptor general de línea
2 Piloto indicador activación calentamiento agua
3 Interruptor erogador café
4 Interruptor erogador agua
5 Interruptor erogador vapor
6 Puño vapor/agua
7 Lanza erogación agua/vapor
8 Depósito del agua
9 Tapa depósito
10 Rejilla apoya-tazas
11 Pileta desagüe
12 Grupo erogador café
13 Portafiltro

Accessorios :
14 Filtro para 2 tazas
15 Filtro para 1 taza
16 Prensador
17 Cuchara dosificadora
- Folleto de instrucciones

3. DATOS TÉCNICOS (Fig.3)

Dimensiones de la máquina	A-290 B-325 H-340mm
Dimensiones embalaje	A-430 B-340 H-450
Volumen del embalaje	0,06m^3
Peso neto de la máquina	14 kg
Peso bruto con embalaje	15 kg
Número de bultos	1
Bomba electromagnética	48W
Alimentación eléctrica	datos de placa
Resistencia	datos de placa
Capacidad depósito de agua	~ 2 l
Temperatura ambiente de trabajo	+5° +45° C

4. USO PREVISTO

La máquina ha sido diseñada, fabricada y protegida para erogar café y preparar bebidas calientes (té, cappuchio, etc.)
Cualquier otro uso debe ser considerado no apropiado y por tanto peligroso.
El usuario tiene que atenerse siempre a las indicaciones de uso y mantenimiento presentadas en este folleto.
En caso de dudas o de funcionamiento anómalo, es preciso apagar la máquina, abstenerse de efectuar reparaciones o intervenciones directas y es preciso dirigirse al servicio de asistencia.

El usuario NO tiene que:

- tocar con las manos las superficies calientes sino usar exclusivamente los mandos previstos;
- efectuar operaciones de mantenimiento o desplazamiento de la máquina con la clavija conectada y la máquina caliente;
- desconectar la clavija tirando del cable de alimentación eléctrica
- usar la máquina cuando el cable de alimentación esté estropeado
- tocar la máquina con manos o pies mojados o húmedos;
- no volcar ni acostar el embalaje sobre un costado;
- lavar la máquina con chorros de agua directos o a presión ni con vapor;
- sumergir la máquina en agua ni cualquier otra clase de líquido;
- usar la máquina cuando hayan menores de edad en las inmediatas cercanías;
- dejar utilizar la máquina a personas discapacitadas o menores de edad;
- tapar las rejillas de aspiración o didipación;
- dejar abiertas las ventanillas de abastecimiento;
- apoyar contenedores de líquidos sobre la máquina.

⚠ *Si la máquina resultara mojada o muy húmeda, habrá que abstenerse de instalarla y de utilizarla, hasta cuando se tenga la certeza de su secado.*
De todas maneras, es necesario encargar al servicio de asistencia un control preventivo a fin de comprobar que los componentes eléctricos no hayan sufrido daños.

4.1. Contraindicaciones de uso

La máquina sirve sólo para al uso previsto y no para otros fines como, por ejemplo, moler y erogar productos que no sean café o productos no alimenticios.

⚠ *El fabricante declina toda responsabilidad de cara a daño a personas y cosas debidos a un uso impropio, errado o irrazonable de la máquina.*

5. TRANSPORTE

5.1. Embalaje

Durante el transporte mantener siempre el bulto en posición correcta, haciendo referencia a la señal impresa en el exterior de la caja de cartón.

⚠ *No volcar el embalaje ni apoyarlo de lado.*

En el embalaje hay partes sueltas y la documentación acompañadora que es preciso guardar para toda futura consulta.

- Abrir la parte superior de la confección, extraer los accesorios y entonces retirar la máquina de la envoltura.
- Comprobar la integridad de la máquina, de los accesorios, del cable de alimentación y de la clavija; si hay desperfectos avisar inmediatamente al revendedor.

⚠ *Los elementos del embalaje (bolsas de plástico, poliestirol expandido, clavos, cartones, etc.) no deben dejarse al alcance de niños ya que son potenciales fuentes de peligro.*
No echar al medio ambiente los elementos del embalaje, sino que hay que eliminarlos confiándolos a los órganos predispuestos para dicha actividad.

6. INSTALACIÓN

La máquina es entregada lista para ser instalada según los datos característicos de la placa.

⚠ *Comprobar que la línea eléctrica de alimentación tenga las mismas características que la máquina.*
La instalación eléctrica general tiene que disponer de un dispositivo salvavidas o de un interruptor general automático con una eficaz conexión de tierra. Cuando no haya ninguna seguridad eléctrica, es preciso pedir a personal especialista que instale un interruptor omnipolar, como previsto por las normas de seguridad vigentes, que tenga una distancia de apertura de los contactos igual o superior a 3 mm.

Es obligatoria la conexión a tierra del aparado.
El fabricante declina toda responsabilidad en caso de incumplimiento de esta norma de prevención de accidentes.

Tener cuidado en no dañar al cable de alimentación doblándolo aplastándolo o sometiéndolo a esfuerzos.
No desconectar la alimentación de la máquina tirando del cable, sino que es preciso efectuar la desconexión empuñando la clavija.

Se aconseja evitar la colocación de la máquina en nichos o sitios parecidos a fin de evitar molestias operativas, de abastecimiento y dificultades de mantenimiento.

- Hay que instalar la máquina sobre una superficie bien nivelada, seca, robusta y estable y tiene que estar a una altura del piso de unos 80 cm.;
- Colocar la máquina y conectar la clavija en la toma de corriente.

6.1. Descripción de los mandos (Fig.4)

1. Interruptor general con luz testigo naranja encendido/apagado;
Presionando el botón, se conecta la alimentación eléctrica para la máquina, luz testigo naranja encendido, y arranca el calentamiento del agua en la caldera.

2. Piloto resistencia caldera;
Se enciende cuando está activada la resistencia eléctrica que calienta el agua en la caldera.

3. Interruptor erogación café con luz testigo naranja encendido/apagado;
Presionando el botón se eroga café, operación indicada por la luz testigo naranja encendido.

4. Interruptor erogación agua caliente con luz testigo naranja encendido/apagado;
Presionando el botón, con el puño del vapor en posición abierto, se eroga agua caliente, operación indicada por la luz testigo naranja encendido.

5. Interruptor erogación vapor con luz testigo naranja encendido/apagado;
Presionando el botón se predispone la máquina para la erogación de vapor, operación indicada por la luz testigo naranja encendido.

6. Puño erogación vapor/agua caliente.
Con el interruptor 5 activado, girando el puño sale vapor por el tubo.Con el interruptor 4 activado, girando el puño sale agua caliente por el tubo.

⚠ **N.B.** *Es preciso usar los dos interruptores 4 y 5 por separado (no es posible efectuar la toma de agua al mismo tiempo que la toma de vapor y viceversa).*

7. PUESTA EN SERVICIO

7.1. Llenado (Fig. 2)

A efectuar la primera vez y para agregar agua (apagar siempre la máquina):

- Abrir la tapa e introducir aproximadamente 2 litros de agua en el depósito (utilizar agua potable, de ser posible blanda).
- Cerrar la tapa 9 asegurándose de que el tubo de goma 18 toquen el fondo del depósito.

A efectuar la primera vez o al cabo de largos periodos de inactividad de la máquina y en caso de vaciado completo del depósito:

- Desenganchar el portafiltro 13, abrir el grifo vapor 6, presionar el interruptor general 1 y, simultáneamente, el botón de erogación de café 3.
- Cuando sale agua del tubo vapor 7, cerrar el grifo vapor 6 y dejar salir el agua desde el grupo 12 durante algunos segundos, después de lo cual hay que apagar el botón de erogación de café 3

  Si después de 30 segundos no sale agua, hay que repetir la operación.
- Enganchar el portafiltro 13 con filtro introducido y esperar a que la máquina se caliente y alcance la temperatura idónea

⚠ *Cuando se utiliza la máquina por primera vez, hay que dejar correr aproximadamente 0,5 litros de agua por la máquina caliente, para efectuar el enjuagado del grupo.*

8. FUNCIONAMIENTO

8.1. Calentamiento máquina

- A efectuar en ocasión del arranque (máquina fría)
- Comprobar el nivel del agua en el depósito;
- Presionar el botón interruptor 1 (piloto 2 encendido)

⚠ *No sacar vapor durante más de 4 - 5 minutos sin* ***restablecer el nivel del agua en la caldera*** *(como indicado en el apartado correspondiente)*

- Esperar que la máquina alcance la temperatura operativa (piloto 2 encendido)

8.2. Preparación de café

- Desenganchar el portafiltro 13 de su sede girándolo en sentido horario.
- Llenar el filtro con una o dos dosis de café (dependiendo del filtro introducido 14/15) Usando para ello la cuchara dosificadora 17 prevista.
- Presionar el café con la prensa 14.
- Enganchar nuevamente y apretar el portafiltro 13 en su sede girándolo en sentido antihorario.
- Colocar las tazas a la altura de los agujeros de salida puestos debajo del portafiltro 13.
- Apretar el botón de erogación de café 3; después de algunos segundos comienza la erogación. Una vez alcanzada la dosis deseada, apagar el botón 3.

Es preciso comprobar a menudo el nivel del agua en el depósito 8 para evitar que, durante la erogación del cafè, la bomba aspire aire y se vuelva de repente ruidosa.

En el caso es preciso apagar inmediatamente el botón 3, restablecer el nivel del agua en el depósito y repetir las operaciones de puesta en servicio.

Se recomienta tener cuidado con las partes calientes de la máquina, en particular con el grupo erogador y el tubo del vapor. No poner nunca las manos debajo del grupo ni debajo del tubo del vapor cuando se efectúan las relativas operaciones.

POD ADAPTABLE

Silvia está predispuesta para el kit pastillas. Para mayores informaciones ponerse en contacto con el distribuidor elegido.

8.3. Erogación del vapor

- Presionar el interruptor del vapor 5 y esperar unos segundos, seguidamente descargar el agua de condensación del tubo 7 abriendo el grifo 6 y luego volver a cerrarlo.
- Esperar unos 30 segundos y seguidamente sumergir el tubo del vapor 7 en el líquido a calentar (agua, ponche etc.), girar el respectivo puño 6; el vapor saliendo por el tubo calienta el líquido hasta alcanzar la temperatura deseada.

*No sacar vapor durante más de 4 - 5 minutos sin **restablecer el nivel del agua en la caldera** (como indicado en el apartado correspondiente)*

- Cuando se termina de calentar la bebida es preciso descargar un poco de vapor para limpiar los agujeros de la tobera 7.
- Apagar el botón 5 del vapor y limpiar, con un paño húmedo, el tubo 7 del vapor.
- Restablecer el nivel del agua en la caldera (ver apartado 8.6)

8.4. Capuchino

Para conseguir un capuchino con espuma cremosa, es preciso efectuar las siguientes operaciones:

- Usar un recipiente alto y estrecho llenado hasta la mitad de leche.
- Sumergir casi mitad del tubo 7 en el líquido, abrir el puño 6 y llevar la leche a la temperatura deseada.
- Cerrar el puño 6, verter le leche cremosa en la taza el café previamente preparada.
- Restablecer el nivel del agua en la caldera (ver apartado 8.6).

8.5. Erogación de agua caliente

- Colocar debajo del tubo 7 del vapor el recipiente idóneo para recoger al agua
- Maniobrar el puño 6 para abrir el grifo y descargar el eventual vapor presente en la caldera.
- Presionar el botón 4 y tomar la cantidad de agua necesaria.
- Cerrar el puño 6 y apagar el interruptor 4.

8.6. Restablecimiento del nivel del agua en la caldera

- Comprobar que los interruptores 4 y 5 estén apagados y que el portafiltro 13 esté desenganchado;
- Presionar el interruptor 3 y esperar que salga agua por el grupo 12;
- Apagar el interruptor 3;
- En caso de peligro, intervenir rápidamente apagando todos los interruptores y desconectando la clavija de la toma.

8.7. Regulación de la presión de la bomba (Fig.5)

¡Atención! *Esta operación debe ser efectuada por un técnico cualificado.*

Para regular la presión de la bomba de agua, desconectar el enchufe de la alimentación eléctrica y esperar que la máquina se enfríe. Entonces, retirar la protección superior quitando los tornillos de fijación y, con la máquina abierta proceder de la manera siguiente::

1. Aflojar la contratuerca
2. Operar sobre el racor del tubo flexible ilustrado en la figura y atornillarlo para aumentar la presión o destornillarlo para disminuirla. Atornillar o destornillar el racor de una vuelta al máximo.
3. Al final de esta regulación, atornillar de nuevo la contratuerca para fijar la posición del porta-goma, y después colocar de nuevo la protección superior fijándola con los tornillos.

9. MANTENIMIENTO

⚠ *Las operaciones de mantenimiento tienen que efectuarse con la máquina apagada, con la clavija desconectada de la toma y con la máquina fría.Para limpiar la máquina, no usar herramientas metálicas ni abrasivas come esponjas duras, cepillos metálicos, agujas, etc. y detergentes sino que es preciso usar un paño o una esponja blanda húmedos*

9.1. Diaria (Fig.5)

- Limpiar la carrocería, el tubo 7 del vapor, la tobera 19 y la empaquetadura 20 del grupo 12.
- Comprobar y eventualmente limpiar el cajón de vaciado 11
- Enjuagar los filtros 14/15 y el portafiltro 13 con agua caliente y un paño o una esponja blanda.

9.2. Periódico o después de un uso intenso de la máquina

Además de las operaciones diarias, es preciso efectuar las siguientes operaciones.

- Sumergir los filtros 14/15 y el portafiltro 13 en agua hirviendo durante unos minutos para facilitar la disolución de las grasas del café, seguidamente usar un paño o una esponja blanda para eliminar esta grasa.
- Usar periódicamente las productos «anticaliza» expresamente fabricados para las «máquinas cafeteras domésticas», productos a agregar al agua durante el funcionamiento.

⚠ *Atenerse terminantemente a las instrucciones presentadas en el envase del producto anticaliza. Para información sobre la elección de los productos anticaliza dirigirse a especialistas o al servicio de asistencia.*

- Limpiar el depósito 8 del agua procurando de colocar el tubo de goma 18 (Fig.6) de amnera que toque el fondo del depósito.

10. PUESTA FUERA SERVICIO

10.1. Temporánea

- Vaciar el depósito 8 del agua y el resto del agua que haya quedado en la caldera.
- Apagar todos los interruptores y desconectar la clavija de la toma de corriente.
- Efectuar las operaciones de mantenimiento
- Colocar la máquina en un sitio seco, resguardado contra la intemperie y con acceso controlado (no dejar el alcance de los niños ni de discapacitados).

10.2. Definitiva

Además de las operaciones de puesta fuera de servicio temporánea, es preciso:

- Cortar el cable de alimentación eléctrica,
- Embalar la máquina con cartón, poliestirol u otro embalaje y entregarla al personal encargado (centro autorizado de recogida de basuras o para retirar material usado).

11. INCONVENIENTES POSIBLES

⚠ *En el caso de daños en el cable de alimentación, diríjanse a un centro de asistencia autorizado para su substitución, puesto que es necesario utilizar una herramienta especial. Los materiales de deshecho usados para la elaboración o manutención, si no son biodegradables o contaminantes, deben colocarse en recipientes separados y entregados a los apropiados centros de recolección.*

Operaciones de control que el usuario puede efectuar desconectando previamente la clavija de la toma de corriente.

A) La máquina no se enciende:
- *Comprobar que la clavija esté conectada a la toma;*
- *Comprobar que haya corriente en la red y que el dispositivo salvavidas o el interruptor general esté conectado;*
- *Comprobar las condiciones de la clavija y del cable de alimentación, si están estropeados, encargar su reemplazo a personal cualificado.*

B) La máquina no eroga café:
- *Falta de agua en el depósito, restablecer el nivel del agua*
- *No se ha efectuado la función de llenado de la caldera después de usar el vapor.*

C) No eroga agua caliente:
- *Falta de agua en el depósito, restablecer el nivel del agua*
- *No se ha realizado la función de llenado de la caldera después del uso del vapor.*
- *Toberas tapadas; limpien las toberas del lanza vapor.*

D) La máquina no eroga vapor:
- *No se ha efectuado la función de llenado de la caldera.*
- *Toberas obstruidas, limpiar las toberas del tubo del vapor 7.*

E) Erogación anómala del café:
- *Limpiar el filtro contenido en el portafiltro;*
- *Molido del café demasiado fino o demasiado grueso*

⚠ *Para cualquier otra intervención o inconveniente no especificado, es preciso desconectar la clavija de la toma de corriente, abstenerse de efectuar intervenciones de reparación o verificación y derigirse al servicio técnico de asistencia autorizado*

PT PORTUGUÊS

IÍNDICE

DENOMINAÇÃO: **Máquina para café**

MODELO: **MISS LUCY**

A placa localizada na Declaração de Conformidade CE do presente documento corresponde à placa de identificação localizada na máquina .

Esquema de identificação dos dados da placa (Fig.1):

1 Fabricante
2 Modelo e Versão
3 Tensão elétrica
4 Marca CE (onde pedido)
5 Número de matrícula
6 Dados da caldeira
7 Absorção total da máquina
8 Grau de proteção
9 Potência do motor
10 Potência do elemento aquecedor
11 Feqüência elétrica
12 Marcas de conformidade
13 Ano de fabricação

Convenções tipográfcas

Sinal de perigo que requer a observação escrupulosa das instruções à qual se refere, para evitar possíveis danificações à máquina ou acidentes.

O presente manual constitui parte integrante e essencial do produto e deverá ser entregue ao usuário. Para um correto uso e utilização da aparelhagem. Ler atentamente o manual e respeitar todas as indicações nele contidas. Conservar com cuidado este manual para todas as consultas posteriores.

1. ADVERTÊNCIA GERAIS

- Eventuais restos de café se devem à prova do aparelho.
- Os elementos para embalagem (sacos de plástico, poliestireno expandido, pregos, papelões, etc...) não devem ser deixados ao alcance de crianças, enqunato potenciais fontes de perigo.
- Antes de ligar a máquina certificar-se de que os dados da placa sejam correspondentes com aqueles da rede de fornecimento elétrico.
- O fio de alimentação deve estar bem estendido (evitar enrolar e sobrepor o fio) em posição não exposta a eventuais colisões ou que possa ser tocado por menores, não deve estar nas proximidades de líquidos ou água e de fontes de calor, não deve ser danificado (eventualemente fazer substitui-lo por pessoa qualificada)
- E' desaconselhável o uso de adaptadores, tomadas múltiplas e/ou extensões. Caso o uso dos mesmos for indispensável é necessário usar produtos com certificado de qualidade (tipo IMQ, VDE, +s, etc....) e controlar se o valor da potência impresso seja superior à absorção (A=ampér) dos aparelhos ligados.
- Em caso de dúvida ou incertezas fazer controlar por pessoas qualificadas a instalação elétrica, que deve corresponder aos requisitos dispostos pelas leis de segurança em vigor, entra as quais

  - eficaz fio terra;

  - seção dos condutores suficiente para a potência de absorção;

  - dispositivo salva vida eficiente
- Posicionar a máquina em um plano repelente à água (laminado, aço, cerâmica, etc..) longe de fontes de calor (fornos, fogões,lareiras, etc.) e em ambientes onde a temperatura não desça abaixo de 5 ºC. TEME O GELO
- Não expor a máquina a intempérie ou instalá-la em ambientes com elevada umidade, como locais para banho, etc.
- Em caso de substutuição das peças, requerer peças originais a um concessinário ou a um Revendedor.
- A máquina embalada deve ser armazenada em local protegido da intempérie, seco e sem umidade. A temperatura não deve ser inferior a + 5°C.

  As caixas podem ser empilhadas num máximo de três unidades do mesmo tipo. Evitar de sobrepor à embalgem caixas pesadas de outro tipo.

Uma instalação errada pode causar danos a pessoas e coisas, pelos quais o fabricante não pode considerar-se responsável.

2. DESCRIÇÃO

2.1 Características

A máquina é constituída por uma estrutura central onde é efetuada a preparação da bebida café e a eventual emissão de vapor ou de água quente.
A construção compreende uma estrutura de ferro envernizado com coberturas de aço inoxidável.

2.2 Proteções

Caldeira com válvula mecânica provida de mola para pressões elevadas.
Bomba eletro-magnética provida proteção térmica.
Todos os órgãos com movimentos e aquecimento estão no interior da cobertura da máquina.

2.3. Rumor aéreo

No local de trabalho normalmente não é superado o nível de pressão sonora de 70dB (A).

2.4. Vibrações

As máquinas são equipadas com pés de borracha contra vibrações. As condições normais de trabalho não geram vibrações danosas para o operador e o ambiente.all'ambiente.

Legenda (Fig.2):

1 Interruptor geral da linha
2 Lâmpada de sinalizaação inserimento aquecimento água
3 Interruptor para preparação do café
4 Interruptor para distribuição da água
5 Interruptor para distribuição do vapor
6 Botão vapor/água
7 Lança para distribuição água/vapor
8 Reservatório da água
9 Tampa reservatório
10 Grelha posa-xícara
11 Recipiente descarga
12 Grupo para preparação do café
13 Porta-filtro

Acessórios :
14 Filtro para 2 xícaras
15 Filtro para 1 xícara
16 Pegador
17 Colher para dosagem
- Manual de instruções

3. DADOS TÉCNICOS (Fig.3)

Dimensão da máquina	A-290 B-325 H-340mm
Dimensão da embalagem	A-430 B-340 H-450
Volume da embalagem	0,06m^3
Peso líquido da máquina	14 kg
Peso bruto com a embalagem	15 kg
Numero de embalagens	1
Bomba eletro-magnética	48W
Alimentação elétrica	dados da placa
Resistência	dados da placa
Capacidade do reservatório da água	~ 2 l
Temperatura ambiente de funcionamento	+5° +45° C

4. DESTINAÇÃO DO USO

As máquinas foram projetadas, construídas e protegidas para serem utilizadas como máquinas para café expresso e preparação de bebidas quentes (chá, capuccino, etc...) Qualquer outro uso deve ser considerado impróprio e portanto perigoso

O operador deve sempre respeitar as indicações do uso e manutenção contidas no presente manual. Em caso de dúvida ou anomalia de funcionamento, parar a máquina, abster-se de efetuar consertos ou intervenções diretas e procurar o serviço de assistência.

O usuário não deve:

- tocar com as mãos as superfícies quentes, mas utilizar somente os comandos previstos;
- intervir em obra de manutenção ou de transporte da máquina com a tomada ligada e a máquina quente;
- desligar a tomada puxando o cabo de alimentação;
- Utilizar a máquina se o fio de alimentação resulta danificado;
- Tocar a máquina com as mãos ou pés molhados ou úmidos;
- não virar ou deitar de lado a embalagem
- lavar a máquina com jatos de água diretos ou com pressão;
- mergulhar a máquina em água ou em outro tipo de líquido;
- utilizar a máquina caso menores encontrem-se nas proximidades;
- deixar a máquina ser usada por pessoas não capazes ou menores;
- Obstruir as grelhas de aspiração ou dissipação do calor
- deixar abertos os portões de fornecimento;
- apoiar recipientes de líquidos na máquina.

⚠ *Caso a máquina esteja molhada ou muito úmida, é necessário não proceder à instalação e uso até quando não se tenha a certeza da sua secagem.*
E' de qualquer forma necessário fazer um controle preventivo por parte do serviço de assitência para verificar os eventuais danos sofridos pelos componentes elétricos.

4.1. Contra-indicações do uso

A máquina deve ser utilizada somente para o uso previsto e não para outras finalidades como por exemplo moer e preparar produtos diferentes de café ou produtos não alimentares.

⚠ *O fabricante declina qualuqer responsabilidade por danos a pessoas ou coisas devido ao uso impróprio, errado ou irracional*

TRANSPORTE

5.1. Embalagem

Durante o transporte manter a embalagem sempre na posição correta, seguindo a indicação impressa no exterior da caixa.

⚠ *Não virar ou deitar de lado a embalagem.*

A embalagem contém partes soltas e a documentação da máquina, que deve ser conservada para consultas posteriores.

- Abrir a parte superior da confecção, retirar os acessórios e então retirar a máquina do invólucro.

- Controlar a integridade da máquina, dos acessórios, do fio de alimentação e da tomada e em caso de danos, avisar em tempo devido o revendedor.

⚠ *Os elementos para embalagem (sacos de plástico, poliestireno expandido, pregos, papelões, etc...) não devem ser deixados ao alcance de crianças enqunato potenciais fontes de perigo.*
Não deixar no ambiente os elementos de embalagem, mas desmantelá-los entregando-os aos órgãos predispostos para tais atividades.

6. INSTALAÇÃO

A máquina é entregue pronta para a instalação segundo os dados da placa.

⚠ *Certificar-se de que a corrente elétrica tenha as mesmas características da máquina.*

A instalação para a alimentação elétrica deve possuir salva-vida ou interruptor geral automático com um eficiente fio-terra, caso não haja alguma segurança elétrica, fazer instalar, por pessoal qalificado, um interruptor com dupla polaridade como previsto pelas normas de segurança em vigor, com distância de abertura dos contatos igual ou superior a 3 mm.

E' obrigatório a ligação do fio-terra do aparelho.

O construtor declina todas as responsabilidades caso esta norma contra acidentes não for respeitada.

Cuidar para não danificar o fio de alimentação com dobras, amassaduras ou puxões.

Não desligar a alimentação da máquina puxando o fio, mas extraíndo a tomada.

Aconselha-se evitar ligar a máquina em cavidades ou similares para evitar incomodos operativos, de fornecimento e manutenção.

- Controlar que o plano sobre qual instalar a máquina deve ser bem nivelado, seco, firme e estável, a uma altura do chão de 80 cm.;
- Posicionar a máquina e introduzir a tomada da corrente.

6.1. Descrição dos comandos (Fig.4)

1. Interruptor geral com espia laranja aceso/apagado;

Acionando a tecla, dá-se a alimentação elétrica à máquina, espia laranja acesa, é acionado o aquecimento da água na caldeira.

2. Lâmpada da resistência da caldeira;

Acende-se quando está em atividade a resistência elétrica que aquece a água na caldeira.

3. Interruptor para preparação do café com espia laranja aceso/apagado;

Acionando a tecla, efetua-se a preparação do café sinalizada pela espia laranja acesa.

4. Interruptor para preparação da água quente com espia laranja aceso/apagado;

Acionando a tecla, com o botão do vapor aberto, obtém-se a distribuição da água quente sinalizada pela espia laranja acesa.

5. Interruptor para distribuição do vapor com espia laranja aceso/apagado;
Acionando a tecla, predispõe-se a máquina para a distribuição sinalizada pela espia laranja acesa.

6. Botão de distribuição do vapor/água quente.
Com o interruptor 5 ativado, acionando o botão, efetua-se a saída do vapor pelo tubo.
Com interruptor 4 ativado, acionando o botão, efetua-se a saída da água quente pelo tubo.

⚠ **NB.** *Os dois interruptores 4 e 5 devem ser usados separatamente (a retirada da água não pode ser efetuada ao mesmo tempo que a retirada do vapor ou vice-versa).*

7. COLOCAÇÃO EM SERVIÇO

7.1. Abastecimento (Fig. 2)

A ser efetuado pela primiera vez para o enchimento (desligar sempre a máquina):

- Abastecer o reservatório com 2 litros de água (utilizar água potável e possivelmente descalcificada).
- Fechar a tampa 9 certificando-se de que o tubo de borracha 18 toquem o fundo do reservatório.
-

A ser efetuado a primeira vez ou depois de longos períodos sem o uso da máquina e no caso de esvaziamento total do reservatório:

- Desenganchar o porta-filtro 13, abrir a torneira do vapor 6, então pressionaro interruptor geral 1 e contemporaneamente o botão de preparação 3.
- Quando sai a água pelo tubo do vapor 7, fechar a torneira do vapor 6 e deixar sair a água do grupo 12 por alguns segundos, depois de desligar o botão de preparação do café 3.

  Se depois de 30s. não sair a água, repetir a operação.
- Enganchar o porta-filtro 13 com o filtro introduzido e esperar que a máquina se aqueça e alcance a temperatura adequada.

⚠ *Quando se utiliza a máquina pela primiera vez, deixar escorrer com a máquina quente cerca 0,5 litros de água para efetuar a lavagem do grupo.*

8. FUNCIONAMENTO

8.1. Aquecimento da máquina

- A ser efetuado no acionamento (máquina fria)
- Controlar o nível de água no reservatório.
- Pressionar o interruptor 1 (lâmpada 2 acesa)

⚠ *Não retirar vapor por mais de 4-5 minutos sem executar a reposição de água na caldeira, (como indicado no parágrafo apropriado)*

- Esperar que a máquina alcance a temperatura de exercício (lâmpada 2 acesa)

8.2. Preparação do café:

- Desenganchar o porta-filtro 13 da própria sede girando em sentido horário.
- Encher o filtro com uma ou duas doses de café, (segundo o filtro 14/15 introduzido) usando a colher dosadora 17 apropriada.
- Pressionar o café com o pressa-café 14.
- Enganchar nuovamente e fechar o porta-filtro 13 na própria sede, girando em sentido anti-horário.
- Posicionar as xícaras em correspondência dos furos de saída localizados embaixo do porta-filtro 13.
- Pressionar o botão de preparação do café 3; depois de alguns segundos inicia a preparação. Obtida a dose desejada desligar o botão 3.

O nível da água no reservatório 8 deve ser verificado constantemente para evitar que durante a saída do café a bomba aspire ar, tornando-se barulhenta de repente.

Neste caso, apagar imediatamente o botão 3 e retomar o nível de água no reservatório e repetir as operações de colocação em serviço.

Se recomenda prestar atenção às peças quentes da máquina, especialmente ao grupo de saída e ao tubo de vapor. Não colocar nunca as mão embaixo do tubo de vapor quando se efetuam as operações relativas.

POD ADAPTABLE

Silvia está predisposta para o kit cápsulas. Para maiores informações contactar o seu distribuidor

8.3. Distribuição do vapor

- Pressionar o interruptor do vapor 5, esperar alguns segundos e descarregar a água da condensação do tubo 7, abrindo a torneira 6, então fechá-lo novamente.
- Esperar cerca 30 s., depois disto mergulhar o tubo do vapor 7 no líquido a ser aquecido (água, punch, etc..), girar o volante apropriado 6; o vapor saindo aquece o líquido até a temperatura desejada.

Não retirar vapor por mais de 4-5 minutos sem executar a reposição de água na caldeira, (como indicado no parágrafo apropriado)

- Terminado de aquecer a bebida, descarregar um pouco de vapor para limpar os furos do espirrador 7.
- Desligar o botão do vapor 5 e limpar com um pano úmido o tubo do vapor 7.
- Retornar a água na caldeira (ver parágrafo 8.6)

8.4. Cappuccino

Para obter o cappuccino com espuma cremosa, proceder como segue:

- Utilizar um recipiente alto e estreito cheio cerca até a metade de leite.
- Mergulhar cerca a metade do tubo 7 no líquido, acionar o botão 6 e levar o leite à temperatura desejada.
- Fechar o botão 6, entornar o leite batido e cremoso na xícara de café anteriormente preparada.
- Retornar a água na caldeira (ver paragrafo 8.6).

8.5. Preparação da água quente

- Colocar o recipiente apropriado para recolher a água embaixo do tubo do vapor 7.
- Usar o botão 6 abrindo a torneira e descarregando o eventual vapor presente na caldeira.
- Pressionar o interruptor 4 e retirar a quantidade de água necessária.
- Fechar o botão 6 e desligar o interruptor 4 .

8.6. Restabelecimento da água na caldeira

- Controlar se os interruptores 4 e 5 estão desligados e o porta-filtro 13 desenganchado;
- Pressionar o interruptor 3 e esperar a saída da água do grupo 12;
- Desligar o interruptor 3.
- Em caso de perigo agir rapidamente desligando todos os interruptores e desligar a tomada de alimentação elétrica.

8.7. Regulação da pressão da bomba (Fig.5)

Atenção! *Esta operação deve ser executada por um técnico qualificado.*

Para regular a pressão da bomba de água tirar a tomada da alimentação eléctrica e aguardar que a máquina esfrie. Então, retirar a protecção superior tirando os parafusos de fixação e, com a máquina aberta, proceder como segue:

1 Afrouxar a contraporca.
2 Agir na união do tubo flexível ilustrado na figura e aparafusá-lo para aumentar a pressão ou soltá-lo para diminuí-la. Aparafusar ou desparafusar a união no máximo de uma volta.
3 No fim desta regulação, tornar a roscar a contraporca para fixar a posição do porta borracha e, então, reposicionar a protecção superior fixando-a com os parafusos.

9. MANUTENÇÃO

⚠ As operações de manutenção devem ser efetuadas com a máquina apagada e fria e com a tomada de alimentação elétrica retirada.
Para a limpeza não utilizar instrumentos metálicos ou abrasivos do tipo esponjas, escovas metálicas, agulhas, etc…, e detergentes, mas usar um pano ou um esponja úmidos.

9.1. Diária (Fig. 5)

- Limpar a carroçaria, o tubo do vapor 7, a duchinha 19 e a guarnição embaixo do copo 20 do grupo 12.
- Controlar e eventualmente limpar a caixa de descarga 11.
- Lavar os filtros 14/15 e o porta-filtro 13 com água e um pano ou uma esponja.

9.2. Periódica ou depois do uso intenso da máquina

Além das operações diárias, efetuar as seguintes operações:

- Mergulhar os filtros 14/15 e o porta-filtro 13 em água fervendo por alguns minutos para favorecer o dissolvimento das gorduras do café, então usar um pano ou esponga para removê-lo.
- Utilizar periodicamente os descalcificadores apropriados para “máquinas de café para família” que devem ser acrescentados à água durante o funcionamento.

⚠ *Seguir muito atentamente as instruções indicadas nas confecções do produto para descalcificação. Para informações sobre a escolha dos produtos para descalcificação, consultar pessoas especializadas ou o serviço de assistência.*

- Limpar o reservatório de água 8, tendo o cuidado de posicionar novamente o tubo de borracha 18 (Fig. 6) até que toque o fundo do reservatório.

10. COLOCAR FORA DE SERVIÇO

10.1. Temporária

- Esvaziar o reservatório da água 8 e o restante da água que ficou na caldeira.
- Desligar todos os interruptores e desligar a tomada de alimentação elétrica.
- Efetuar as operações de manutenção
- Recolocar a máquina em um ambiente seco, protegida da intempérie e com acesso exclusivo (evitar deixar ao alcance de menores ou incapazes).

10.2. Definitiva

Além das operações para colocar fora de serviço temporária, providenciar para :

- Desligar o fio de alimentação,
- Embalar a máquina com papelão ou similar e entregá-la às pessoas prepostas (sucatagem de rejeitos autorizada ou recolha de usados).

11. POSSÍVEIS INCOVENIENTES

⚠ *Em caso de danificação do fio de alimentação, contatar um centro de assistência autorizado para a substituição, enquanto é necessário o uso de uma ferramenta especial.*
Os materiais de descarte usados para a trabalho ou manutenção, se não biodegradáveis ou poluentes, devem ser colocados em lixos separados e entregues nos centros de recolha apropriados.

Operações de controle que podem ser efetuadas pelo usuário a serem efetuadas depois de ter desligado a alimentação elétrica.

A) A máquina não liga :
- *Controlar se a tomada de alimentação está ligada;*
- *Controlar se há corrente na rede e o salva-vida ou o interruptor geral está ligado;*
- *Controlar as condições da tomada e do fio de alimentação, se estão danificados fazer substitui-los por pessoal qualificado.*

B) Não prepara café:

- *Não foi efetuada a função de abastecimento da caldeira depois do uso do vapor.*

C) Não distribui água quente:
- *Falta de água no reservatório, preencher novamente o nível.*
- *Não foi efetuada a função de abastecimento da caldeira depois do uso do vapor.*
- *Bicos entupidos, limpar os bicos da lança do vapor 7.*

D) Não distribui vapor:
- *Não foi efetuada a função de abastecimento da caldeira.*
- *Bicos entupidos; limpar os bicos da lança do vapor 7.*

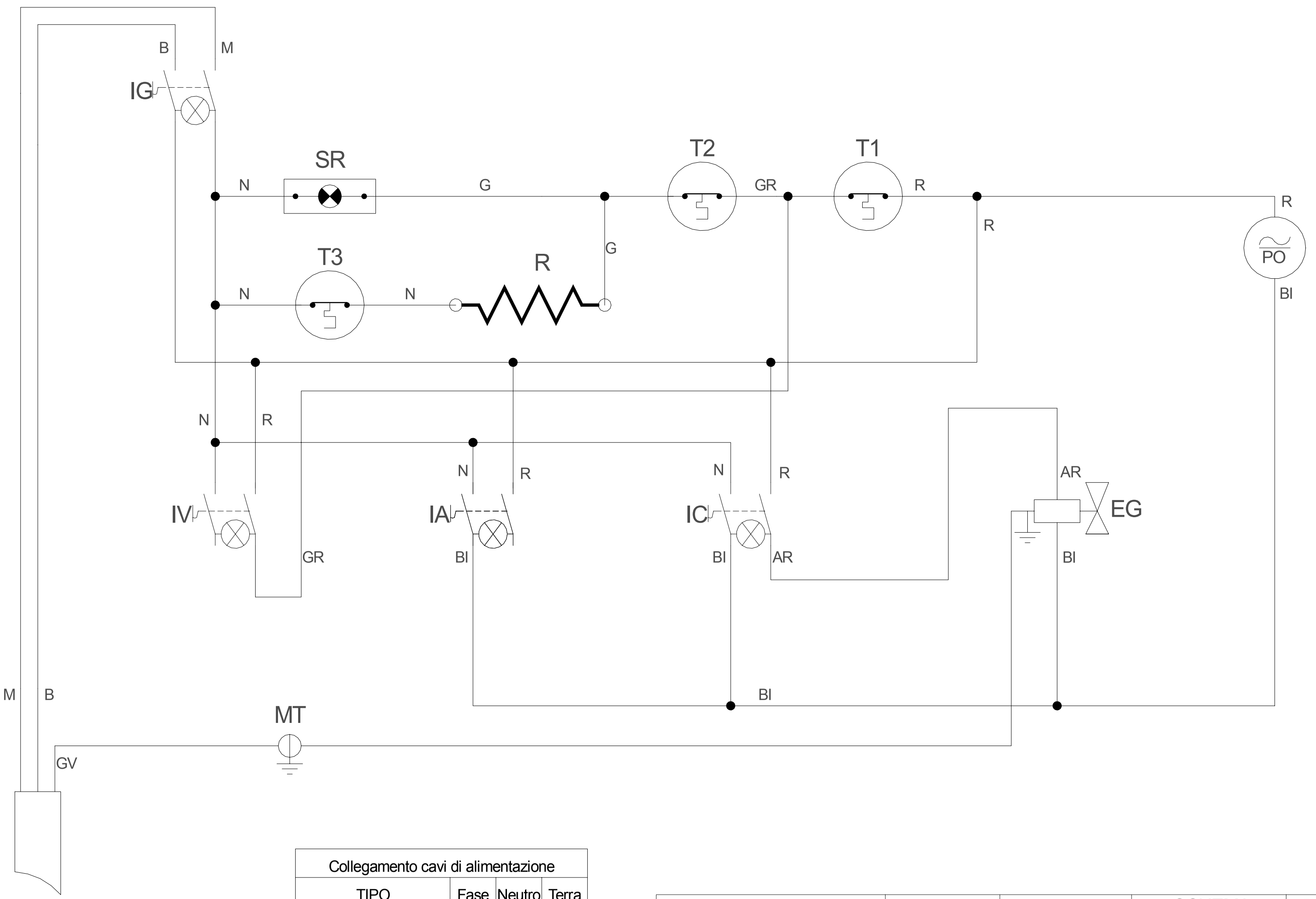
E) Preparação irregular do café:
- *Limpar o filtro contido no porta-filtro.*
- *Moagem muito fina ou muito grossa.*

⚠ *Para qualquer outro tipo de anomalia ou inconveniente não especificado, desligar a tomada de alimentação elétrica, não fazer interventos diretos de conserto ou verificações e contatar o serviço técnico de assitência qualificado.*

SCHEMI ELETTRICI
SCHEMAS ELECTRIQUES
SCHALTPLANE
WIRING DIAGRAMS
ESQUEMAS ELECTRICOS
ESQUEMA ELÉTRICO

		IT	FR	DE	EN	ES	PT
GF	=	Connessione Faston	*Connesion faston*	Faston-Verbindung	*Faston connection*	Conesion Faston	*Conexão Faston*
MT	=	Morsetto di terra	*Borne du sol*	Erdklammer	*Earth connection*	Conexion de tierra	*Borne do terra*
EG	=	Elettrovalvola gruppo	*Electr. du groupe*	Gruppeelektroventil	*Group electrovalve*	Electrovalvula grupo	*Válvula Elétrica grupo*
P	=	Pressostato	*Pressostat*	Pressostat	*Pressure*	Presostato	*Pressão*
PS	=	Pulsante Start Macinino	*Buton start moulin doseur*	Druckknopft	*Grinder start pushbutton*	Pulsador de funcionamiento	*Teclao do começo do moedor*
IG	=	Interruttore generale	*Interrupteur general*	Hauptschalter	*Main switch*	Interruptor general	*Interruptor geral*
IV	=	Interruttore vapore	*Interrupteur vapeur*	Dampfschalter	*Steam switch*	Interruptòr vapor	*Interruptor vapor*
IC	=	Interruttore caffe	*Interrupteur cafè*	Kaffeeschalter	*Coffee switch*	Interruptòr cafè	*Interruptor cafè*
IA	=	Interruttore carico acqua	*Interrupteur chârge d'eau*	Wasserauff üllschalter	*Water fill switch*	Interruptor carga agua	*Interruptor da água*
PO	=	Pompa a vibrazione	*Pompe vibration*	Vibrationpumpe	*Vibration pump*	Bòmbador vibraciòn	*Bomba con vibração*
TM	=	Termico interno motore macinino	*Protect.thermique interne au moteur du moulin*	Motorthermoschutz Malwerk	*Grinder motor thermal protection*	Termostato de securidad molinillo	*Termostato interno do motor moedor*
TMP	=	Termico esterno pompa vibrazione	*Protect.thermique externe de la pompe de vibrage*	Thermoschutz Pumpe	*Vibration pump thermal protection*	Termostato externo bomba vibracion	*Termostato fora bomba con vibração*
MM	=	Motore macinino	*Moteur moulin a cafè*	Kaffeemuhlemotor	*Coffe-grinder motor*	Motor molinillo cafè	*Motor moedor*
MO	=	Morsettiera allacciamento	*Boit a bornes pour branchement*	Anschhlussklemmleiste	*Mains power connection*	Bloque de terminales	*Conj. bornes ligação*
R	=	Resistenza caldaia	*Resistance chaudiere*	Kesselheizung	*Boiler heating resistance*	Resistencia caldera	*Resistência da caldeira*
T1	=	Termostato 100°	*Thermostat 100°*	Thermostat 100°	*Thermostat 100°*	Termostato 100°	*Termostato 100°*
T2	=	Termostato 140°	*Thermostat 140°*	Thermostat 140°	*Thermostat 140°*	Termostato 140°	*Termostato 140°*
T3	=	Termostato 165°	*Thermostat 165°*	Thermostat 165°	*Thermostat 165°*	Termostato 165°	*Termostato 165°*
SL	=	Spia livello basso acqua	*Voyant manque d'eau*	Wassermangel kontrollampe	*Low water level indicator*	Indicador por falta agua	*Indicador nivelado baixo de àgua*
D	=	Disgiuntore	*Disjoncteur*	Abschalter	*Deyoining device*	Disyuntor	*Disjuntor*
C	=	Condensatore motore	*Condesateur*	Kondensator	*Motor condenser*	Motor condensator	*Condensador de motor*
RE	=	Resistenza condensatore	*Résistance condensateur*	Widerstand Kondensator	*Capacitor discharge resistor*	Resistencia condensator	*Resistência condensador*
SR	=	Spia resistenza	*Indicateur de résistance*	Widerstand anzeige	*Resistance indicator*	Indicador de resistencia	*Indicador resistência*

N	=	Nero	*Noir*	Schwarz	*Black*	Negro	*Preto*
M	=	Marrone	*Marron*	Braun	*Brown*	Marron	*Marron*
R	=	Rosso	*Rouge*	Rot	*Red*	Rojo	*Vermelho*
AR	=	Arancio	*Orange*	Orange-farbig	*Orange*	Naranja	*Laranja*
G	=	Giallo	*Jaune*	Gelb	*Yellow*	Amarillo	*Amarelo*
V	=	Verde	*Vert*	Gruen	*Green*	Verde	*Verde*
B	=	Blu	*Bleu*	Blau	*Blue*	Azul	*Azul*
GR	=	Grigio	*Gris*	Grau	*Gray*	Gris	*Cinza*
BI	=	Bianco	*Blanc*	Weiss	*White*	Blanco	*Branco*
GV	=	Gialloverde	*Jaune-vert*	Gelb-gruen	*Yellow-green*	Amarillo-verde	*Amarelo-Verde*



Collegamento cavi di alimentazione			
TIPO	Fase	Neutro	Terra
220V / 240V	M	B	GV
100V / 120V	N	Bi	V

RANCILIO macchine per caffè

Viale della Repubblica 40
20010 Villastanza di Parabiago-Mi-Italia
Tel +39 0331 408200
Fax +39 0331 551437
www.rancilio.com info@rancilio.it

PROGETTO:	MISS SILVIA	SCHEMA ELETTRICO	Diffusione e riproduzione vietata a termini di legge senza nostra autorizzazione.
DENOMINAZIONE: VERS. 110V - 230V		Data:	01/09/05
		Firma:	U.T.
CODICE:	SE_637	Formato:	A4

RANCILIO

coffeeing the World

RANCILIO MACCHINE PER CAFFÈ

STABILIMENTI E SEDE CENTRALE - 20010 VILLASTANZA DI PARABIAGO - MI (ITALY)

VIALE DELLA REPUBBLICA, 40 - TEL. 0331/408200 - TELEFAX 0331/551437

Cod. 46 900 112 Rev. AB 10/2006